

La cuisine japonaise à la conquête du monde

Jérémie Souteyrat pour Zoom Japon

ÉDITO Itadakimasu



Pour ce dernier numéro de l'année 2013, *Zoom Japon* s'est intéressé à la cuisine japonaise et à l'importance qu'elle est en train de prendre dans le monde. Aujourd'hui pas moins de 55 000 restaurants japonais existent dans le monde. En 2006, on en comptait moitié moins. L'engouement pour les plats venus de l'archipel incite les autorités à s'y intéresser de près. A l'instar du manga ou des films d'animation, la cuisine devient un enjeu considérable en termes économiques, mais aussi politiques. Pour le Japon qui sort péniblement de vingt années de crise, le succès mondial de ses plats est une opportunité qu'il faut savoir saisir. En attendant de vous retrouver le 1er février 2014, nous vous souhaitons de bonnes fêtes.

LA RÉDACTION
courrier@zoomjapon.info

60% **L'ancien Premier ministre (2001-2006) KOIZUMI Jun'ichirô a longtemps défendu la politique nucléaire du pays, y compris pendant son mandat. Aujourd'hui, il veut que le Japon abandonne définitivement cette énergie au grand dam de son ancien protégé ABE Shinzô. 60% des Japonais le soutiennent.**

Couverture : Jérémie Souteyrat pour Zoom Japon

LE REGARD D'ERIC RECHSTEINER

Quartier de Toshima à Tôkyô



© Eric Rechsteiner

Kishimojin est une déesse qui protège les enfants, favorise les accouchements sans complication et l'harmonie. Dans l'enceinte du temple bouddhiste qui lui est consacré, on trouve cet immense ginkgo dont on dit qu'il aurait au moins 600 ans. Et comme on se moque de mélanger les religions, les symboles shintoïstes ne sont jamais loin.

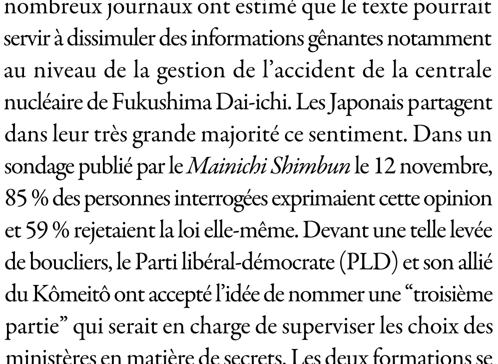
ECONOMIE Exportations en très nette hausse

D'après des données du ministère des Finances, les exportations ont augmenté de 18,6% en octobre contre une hausse de 11,5% le mois précédent. La forte progression des livraisons de voitures explique en grande partie cet excellent résultat. En d'autres termes, cela signifie que l'économie japonaise est en mesure désormais de consolider sa croissance.

TOURISME 2013, année de tous les records

Le gouvernement veut accroître le nombre de touristes étrangers dans l'archipel, estimant qu'ils constituent une excellente source de revenus pour le pays. Au cours des dix premiers mois de l'année, 8,66 millions de personnes ont visité le Japon. C'est le meilleur résultat jamais enregistré puisqu'il dépasse les 8,61 millions de visiteurs de 2010 qui était jusqu'à présent l'année de référence en la matière.

TENDANCE Un gouvernement décidément trop secret



La Loi sur les secrets d'Etat suscite un vaste débat dans le pays sur les intentions des autorités en matière d'information.

Si les choix du Premier ministre ABE Shinzô en matière économique ont permis de ramener un peu d'optimisme après deux décennies de crise, certaines de ses décisions provoquent un certain malaise au sein de l'opinion publique. L'une d'elles concerne la Loi sur les secrets d'Etat auquel il tient tout particulièrement. Ce texte a pour objectif d'encadrer de façon très sévère la divulgation d'informations sur des sujets considérés comme sensibles. Il prévoit de classifier comme *"secrets d'Etat spécifiques"* les informations susceptibles de compromettre la sécurité du pays dans le domaine de la défense, de la diplomatie ou de la lutte contre le terrorisme. Ce sont les ministères et agences gouvernementales qui seront chargés de qualifier les informations considérées comme secrets d'Etat. Ces derniers pourraient être alors tentés d'abuser de leurs prérogatives en classifiant massivement les informations qu'ils jugent gênantes. La plupart des médias se sont élevés contre ce projet, car les journalistes sont évidemment en première ligne. La Loi sur les secrets d'Etat permettra le cas échéant de *"les poursuivre et de les emprisonner"* s'ils tentent de publier une de ces informations classifiées. Après les déclarations de MORI Masako, ministre chargée entre autres de la Législation, qui a expliqué, le 9 novembre, que la sécurité des centrales nucléaires devait être classée comme secret d'Etat, de nombreux journaux ont estimé que le texte pourrait servir à dissimuler des informations gênantes notamment au niveau de la gestion de l'accident de la centrale nucléaire de Fukushima Dai-ichi. Les Japonais partagent dans leur très grande majorité ce sentiment. Dans un sondage publié par le *Mainichi Shimbun* le 12 novembre, 85 % des personnes interrogées exprimaient cette opinion et 59 % rejetaient la loi elle-même. Devant une telle levée de boucliers, le Parti libéral-démocrate (PLD) et son allié du Kômeitô ont accepté l'idée de nommer une "troisième partie" qui serait en charge de superviser les choix des ministères en matière de secrets. Les deux formations se sont entendues avec le parti *Minna no tô* pour que ce soit le Premier ministre lui-même qui assure ce rôle de "troisième partie". Une décision *"absurde"* comme l'a souligné un député de l'opposition, mais qui constitue aux yeux du gouvernement une garantie suffisante pour assurer la transparence dans l'application de la loi. C'est bien sûr loin d'être le cas et on peut douter des intentions des autorités japonaises. Cette culture du secret pourrait bien avoir des effets négatifs sur la perception du Japon au-delà de ses frontières. Les représentants de la presse étrangère implantés dans l'archipel ont, fait rare, manifesté publiquement leurs inquiétudes à l'égard de cette loi. Martin Fackler, chef du bureau du *New York Times* à Tôkyô, l'a clairement expliqué dans le *Mainichi Shimbun* du 20 novembre. *"On peut craindre que certaines informations soient cachées au peuple japonais, alors qu'il devrait en avoir connaissance".*

GABRIEL BERNARD



Le sénateur YAMAMOTO Tarô (à droite) organise des actions contre la loi.





***Spicy tonkotsu râmen.* Une des spécialités du restaurant Men Oh à San Francisco. Originaire de Tokushima sur l'île de Shikoku, cette chaîne, qui dispose de douze enseignes au Japon, s'est bâtie une solide réputation en Californie.**
5120 Geary Blvd.
San Francisco, CA 94118

GASTRONOMIE

Le Japon en ordre de bataille

Enjeu culturel et économique de première importance, la défense de la cuisine figure parmi les priorités des autorités.

Lors de la réunion du comité intergouvernemental de l'Unesco à Bakou du 2 au 7 décembre, les autorités japonaises espèrent pouvoir inscrire la cuisine japonaise (*washoku*) au patrimoine immatériel de l'humanité. S'appuyant sur l'engouement international pour les sushi et *râmen* (nouilles japonaises), elles comptent profiter de ce label onusien pour renforcer l'image positive de leur pays au même titre que le manga ou les films d'animation. D'ailleurs, la cuisine s'intègre dans la fameuse stratégie "Cool Japan" lancée au début des années 2000. Il s'agit également de s'assurer de la qualité des produits et de faire en sorte que le savoir-faire culinaire nippon ne soit pas galvaudé. Selon le ministère de l'Agriculture, il y avait fin mars 2013 environ 55 000 restaurants japonais dans le monde, contre 24 000 en 2006. Cette croissance incroyable ne devrait pas faiblir puisqu'une autre enquête réalisée par le Jetro, l'organisation japonaise du commerce extérieur, dans 7 pays (Chine, Taiwan, Hongkong, Corée du Sud, Etats-Unis, France et Italie) montre que la cuisine nippone arrive très largement en tête des envies des consommateurs étrangers. De San Francisco à Dubaï, en passant par Paris, les clients se bousculent pour déguster les spécialités de l'archipel. Mais dans 80 à 90 % des cas, les restaurants sont dirigés par des chefs qui ne sont pas Japonais d'où la nécessité pour le gouvernement de trouver les moyens de préserver le savoir-faire et les techniques de préparation. L'inscription au patrimoine de l'Unesco est aussi la garantie pour le Japon de régner sur un marché évalué à quelque 453 millions d'euros en 2020, soit trois fois plus qu'aujourd'hui.

L'intérêt pour la cuisine japonaise est apparu dans les années 1970 aux Etats-Unis où les consommateurs américains ont commencé à s'intéresser à leur bien-être. Soucieux de manger des produits sains et faibles en calories,

ils se tournent vers le poisson cru. Sur la côte ouest, en Californie, les premiers restaurants de sushi ouvrent et accueillent une clientèle composée de vedettes de cinéma et de membres de la bourgeoisie locale très sensible au discours sur l'équilibre nutritionnel. Peu à peu, la mode du sushi gagne l'ensemble du pays. A New York, les établissements spécialisés ont poussé comme des champignons pour répondre à une demande croissante. Le sushi fait partie d'un nouveau mode de vie. Comme souvent, ce qui séduit les Américains finit par traverser l'Atlantique. Les Européens se mettent eux aussi à apprécier la cuisine japonaise, se ruant dans les restaurants où l'on sert du poisson cru. A la différence du manga et de l'animation qui sont passés directement du Japon vers le Vieux continent, la cuisine a donc pris un chemin différent. Au cours de leur périple, les sushi ont connu des transformations et des adaptations. Dès leur introduction sur le sol des Etats-Unis dans le courant des années 1960, certains consommateurs hésitent à franchir le pas et à consommer du poisson cru. Les cuisiniers japonais inventent alors le fameux *California roll* composé d'avocat et de crabe qui correspond davantage au goût local. Cette spécialité s'est imposée dans le monde entier. A Paris ou à Londres, nombreux sont les restaurants qui la proposent sur leur carte.

Ailleurs, sur la planète, on s'est aussi adapté à la demande du lieu et aux produits disponibles. A São Paulo, au Brésil, ville qui compte la population japonaise la plus nombreuse en dehors de l'archipel, on ne compte plus le nombre de bars à sushi. Selon l'Association brésilienne des bars-restaurants, les établissements qui proposent des sushi y sont plus nombreux que les célèbres churrascarias spécialisés dans la viande. En 2012, on en comptait 600 contre 500. L'offre y est aussi parfois étonnante. A l'instar du *California roll,* on a créé des bouchées à base de mangue, produit plus abordable que l'avocat sur les marchés brésiliens. Une chaîne de restaurants japonais à Singapour a repris l'idée et la commercialise dans ses établissements. La liste des sushi revisités est longue et elle continuera sans doute de s'allonger même si le gouvernement japonais aimerait, semble-t-il, s'assurer que la cuisine japonaise ne perde pas ses caractéristiques fondamentales et que le savoir-faire nippon en la matière ne soit pas galvaudé. Cependant, la cuisine est une matière vivante qui s'enrichit au fil du temps. Les sushi que les autorités aimeraient "protéger" n'ont plus grand chose à voir avec ceux que l'on trouvait dans les rues d'Edo au XIXème siècle.

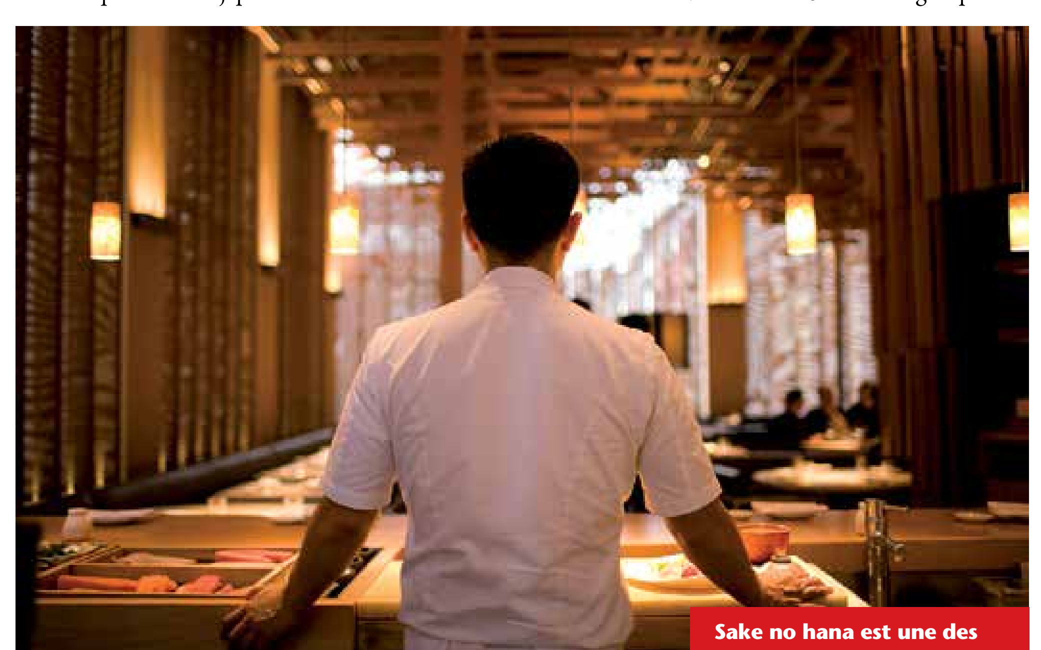
A l'époque, ils étaient l'équivalent des hamburgers et autres sandwiches associés à la restauration rapide. Avec le temps, ils ont pris une autre dimension, devenant le symbole d'un art de vivre et d'un style délicat dont le Japon est à juste titre très fier. Il n'empêche que la volonté de labéliser la cuisine japonaise risque d'être contre-productive. Certains pourront en effet y déceler un nationalisme mal placé au moment où le Japon s'efforce de se faire une place dans le concert des nations face à des voisins devenus des concurrents sur la scène internationale.

Pour défendre son dossier auprès de l'Unesco, le gouvernement japonais a mis en avant deux caractéristiques de sa cuisine. Outre la *"pratique sociale coutumière"* visant à renforcer les liens de la famille et de la communauté, il insiste sur le fait que la cuisine japonaise repose sur *"une alimentation saisonnière et respectueuse de la nature"*. L'idée de proposer son inscription au patrimoine immatériel de l'humanité est apparue en mars 2012, un an après le tsunami et l'accident de la centrale nucléaire de Fukushima Dai-ichi. Cet événement a eu un impact très négatif sur les aliments venus du Japon. De nombreux pays ont décrété des embargos sur les produits alimentaires. En Corée du Sud, par exemple, où l'on consommait beaucoup de poissons venus de l'archipel, il est désormais interdit d'en importer. Dans d'autres Etats, des mesures du même genre restent en vigueur, ce qui évidemment ne facilite pas la vie des producteurs japonais.

En obtenant le label de l'Unesco, les autorités espèrent ramener plus rapidement la confiance. Cela tomberait bien pour le gouvernement actuel qui souhaite notamment que l'agriculture nationale se transforme en une agriculture de luxe capable d'exporter des produits d'excellence puisqu'elle ne sera pas en mesure de s'imposer face à la production de masse des grandes nations agricoles. La proposition du Premier ministre ABE Shinzô est intervenue, il y a quelques semaines, en pleine négociation du Partenariat Trans-Pacifique (TPP), l'accord de libre-échange initié par les Etats-Unis, auquel la majorité des agriculteurs japonais s'opposent. En ramenant la confiance grâce à l'inscription à l'Unesco, les autorités espèrent qu'elles pourront aussi assurer un avenir à la production agricole nationale.

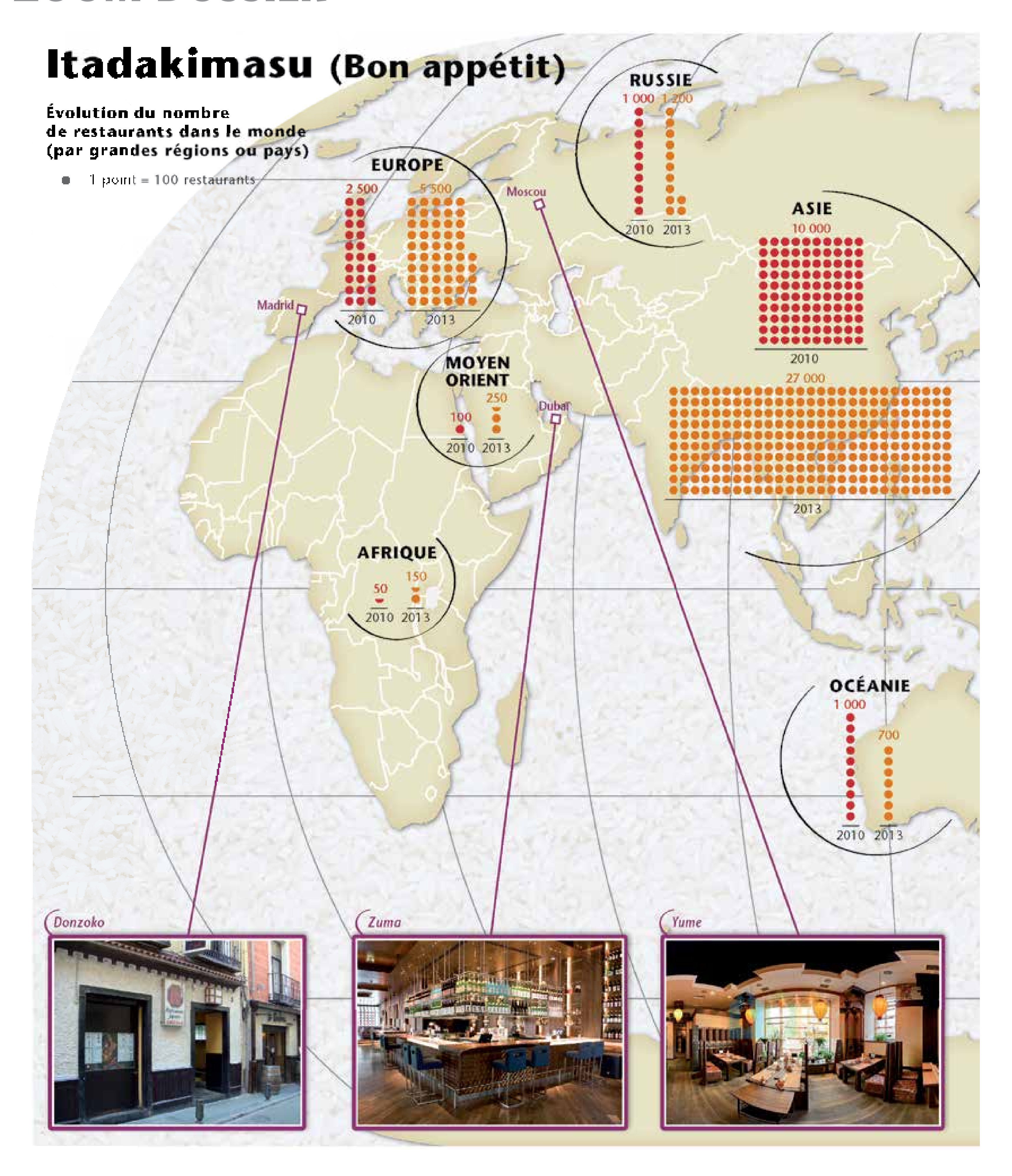
La popularité de la cuisine japonaise constitue une opportunité commerciale dont les Japonais veulent aussi profiter, en proposant des produits adaptés à certains us locaux. Bénéficiant du soutien du gouvernement japonais dans le cadre de la campagne Cool Japan, la société First spécialisée dans le marketing vient de lancer le Japan Halal Food Project (www.jhfp.jp). Il s'agit bien évidemment de promouvoir la diffusion des produits alimentaires japonais dans les pays musulmans. Le premier marché visé est l'Indonésie et ses 230 millions d'habitants dont 70 % sont de confession musulmane. Le lancement du site *Cooking Japan,* début décembre, qui propose en langue indonésienne des recettes et des conseils pour réaliser des plats japonais, a pour objectif d'amener la population locale à s'intéresser davantage à la cuisine nippone. Ses promoteurs attendent la visite d'au moins 200 000 visiteurs au cours des trois premiers mois de son exploitation. L'Asie constitue une zone prioritaire puisque c'est dans cette partie du monde que le nombre de restaurants japonais a littéralement explosé, passant de 10 000 en 2010 à 27 000 en 2013. PDG du groupe Kikkoman, leader de la sauce de soja, MOGI Yûsaburô est aussi président de l'Association pour la promotion des restaurants japonais à l'étranger (www.jronet.org). Il ne rate jamais une occasion de rappeler la nécessité de *"valoriser la cuisine japonaise"* et soutient vivement les démarches du gouvernement japonais en vue de l'inscrire au patrimoine immatériel de l'humanité. De toute évidence, c'est tout le Japon qui est en ordre de bataille pour défendre sa gastronomie.

ODAIRA NAMIHEI

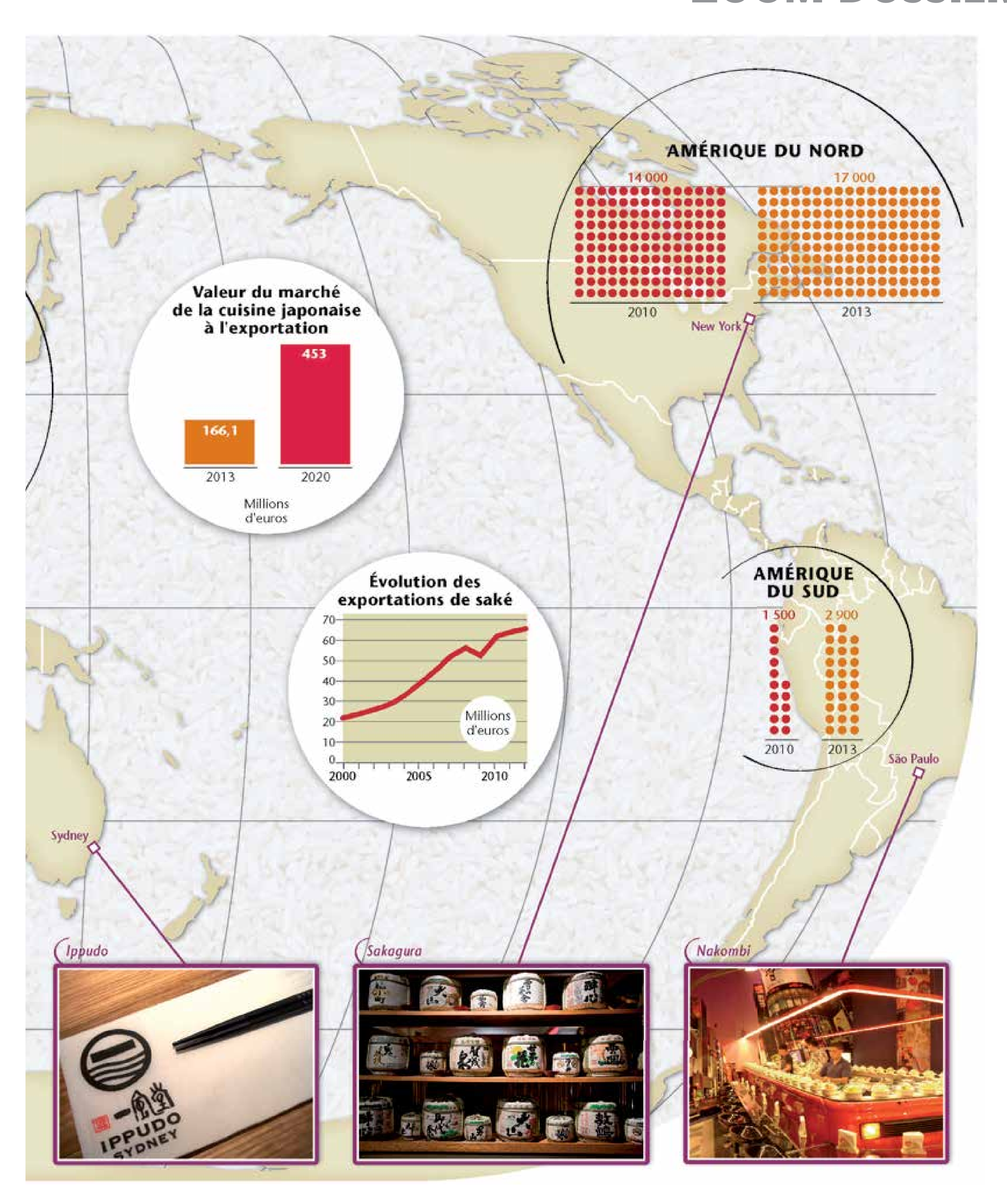


Sake no hana

Sake no hana est une des tables japonaises les plus courues de Londres. Avec à sa tête HAYASHI Daisuke, le restaurant propose aussi des cours de dégustation de saké dans un cadre magnifique.
23 Saint James's Street
London, SW1A 1HA



Itadakimasu (Bon appétit)
Évolution du nombre de restaurants dans le monde (par grandes régions ou pays)
1 point = 100 restaurants
EUROPE
2 500
5 500
2010
2013
RUSSIE
1 000
1 200
2010
2013
Moscou
ASIE
10 000
2010
27 000
2013
Madrid
MOYEN ORIENT
100
250
2010
2013
Dubaï
AFRIQUE
50
150
2010
2013
OCÉANIE
1 000
700
2010
2013
Donzoko
Zuma
Yume


AMÉRIQUE DU NORD
14 000
17 000
2010
2013
New York
Valeur du marché
de la cuisine japonaise
à l'exportation
166,1
453
2013
2020
Millions
d'euros
Évolution des
exportations de saké
70
60
50
40
30
20
10
0
2000
2005
2010
Millions
d'euros
AMÉRIQUE
DU SUD
1 500
2 900
2010
2013
São Paulo
Sydney
Ippudo
IPPUDO
SYDNEY
Sakagura
Nakombi



Takumi

Muraoka Hatsushiro est connu au Cap sous le sobriquet affectueux de Papa-san. Après avoir dirigé Minato, il a voulu prendre sa retraite et retourner au Japon. Mais le métier le démangeait tellement qu'il est revenu en Afrique du Sud pour lancer Takumi. A 68 ans, il continue de régaler ses nombreux clients.
3 Park Road, Gardens, Cape Town

TENDANCE **Place aux évangélistes de la cuisine japonaise**

L'Agence pour les affaires culturelles joue un rôle clé dans la défense de la cuisine japonaise. Un de ses dirigeants témoigne.

Depuis quelques jours, la cuisine japonaise (*washoku*) est inscrite au patrimoine immatériel de l'humanité. Un succès dû en partie aux efforts de SHIOKAWA Tatsuhiro, directeur du Bureau de coopération internationale sur les biens culturels au sein de l'Agence pour les affaires culturelles.

Pour quelles raisons le Japon a-t-il décidé de déposer une demande pour l'inscription de la cuisine japonaise au patrimoine immatériel de l'humanité ?
SHIOKAWA Tatsuhiro : Le rapport des Japonais aux aliments présente de nombreuses caractéristiques. Tout d'abord, l'archipel s'étend du nord au sud à travers des régions très différentes d'un point de vue de la géographie et des traditions historiques. En conséquence, la cuisine japonaise connaît une grande diversité régionale qui s'appuie sur une large variété de produits de la mer, de légumes et de plantes comestibles. La cuisine japonaise est fondée sur la fraîcheur, le terroir et des produits de saison. Au printemps, on mangera des pousses de bambou alors qu'en automne, on privilégiera les châtaignes. Tous ces produits sont utilisés sans le recours d'assaisonnements inutiles afin de préserver leur goût et leur saveur naturels.

Le principe du "respect de la nature" a été largement mis en avant dans votre candidature au patrimoine immatériel. Pourquoi ?
S. T. : La cuisine japonaise promeut l'idée d'une utilisation durable des ressources naturelles. Par exemple, les techniques de conservation des aliments par le séchage ou le marinage permettent d'éviter le gaspillage des produits naturels et leur utilisation sur une longue durée. Ces différentes méthodes qui mettent en valeur les différents aliments s'expriment également dans l'expression "*mottainai*" qui signifie qu'il ne faut pas gaspiller. Elle est souvent utilisée dans la vie quotidienne et vise à bâtir une société durable.

La cuisine japonaise est également réputée pour son côté sain.
S. T. : En effet, l'équilibre nutritionnel est un autre élément important. Les Japonais disposent d'une espérance de vie plutôt longue et l'obésité n'est pas aussi répandue que dans d'autres pays du monde. Nous nous efforçons de transmettre ces valeurs aux jeunes générations. Vous pouvez d'ailleurs vous en rendre compte dans les repas servis dans les écoles primaires. Ils sont constitués de plats locaux qui varient selon les saisons. Néanmoins, il faut reconnaître que la multiplication des supérettes ouvertes 24h/24 a changé nos habitudes alimentaires dans une direction qui est loin d'être bonne. En un certain sens ces magasins sont trop pratiques car ils offrent la possibilité aux gens qui travaillent de cesser de faire la cuisine, car ils leur proposent une variété de plats cuisinés et

préemballés. C'est la raison pour laquelle il est essentiel d'enseigner aux enfants l'importance de bien se nourrir même si la préparation de plats peut prendre du temps. Par le passé, les garçons n'étaient pas obligés d'assister aux cours d'économie domestique. Désormais ils doivent y participer. Les menus dans les écoles ont également changé. On avait pris l'habitude de proposer du pain lors du déjeuner. Désormais, le riz a été réintroduit car il constitue notre aliment de base. Après tout, la cuisine est une part de notre culture et notre nourriture contribue à construire notre personnalité.

En quoi la catastrophe du 11 mars 2001 dans le nord-est de l'archipel a influencé votre démarche ?

S. T. : Il n'y a aucun lien direct entre ces événements tragiques et notre démarche auprès de l'Unesco si c'est ce que vous voulez dire. Bien sûr, nous avons eu beaucoup de discussions relatives aux niveaux élevés de radioactivité. Les exportations de produits alimentaires japonais ont été très affectées, mais cela concerne avant tout le ministère de l'Agriculture, des Forêts et de la Pêche. Notre administration ne s'intéresse à la question alimentaire que d'un point de vue strictement culturel. Par ailleurs, l'Unesco met en garde les pays qui entament des démarches contre la tentation d'utiliser la culture comme un moyen de poursuivre des intérêts économiques ou commerciaux. Cela dit, il est indéniable que l'inscription de la cuisine japonaise au patrimoine immatériel de l'humanité a été considérée comme un bon moyen de redonner des couleurs à notre pays qui en avait bien besoin.

Le gouvernement japonais envisage de mettre en place un visa de deux ans qui permettrait à des cuisiniers étrangers de venir se former auprès de chefs japonais afin de maîtriser toutes les techniques requises. Quel est votre sentiment à ce sujet ?

S. T. : Je ne connais pas tous les détails de ce projet, car il dépend du ministère de la Justice, mais, de toute évidence, cette initiative favorisera la propagation de la cuisine japonaise authentique à travers le monde. Actuellement, les étudiants étrangers qui séjournent au Japon peuvent apprendre, s'ils le souhaitent, la cuisine japonaise. Mais ce nouveau visa est différent, car il offrira l'occasion à des professionnels de venir se former, en travaillant dans de vrais restaurants. Néanmoins, il est indispensable de remplir quelques conditions. Par exemple, avant de commencer son séjour de deux ans au Japon, le candidat au visa devra prouver qu'il dispose d'un travail dans son pays d'origine. Cette condition est importante, car nous voulons faire de ces hommes et femmes des "évangélistes de la cuisine japonaise". Par ailleurs, nous sommes en train de choisir les régions qui accueilleront les candidats. Les discussions avancent, mais je peux, d'ores et déjà, vous affirmer que l'une d'entre elles sera Kyôto.

PROPOS RECUEILLIS PAR GIANNI SIMONE



KANESAKA Shinji, deux étoiles au Michelin pour son restaurant de Tôkyô, fait aussi des miracles à Singapour avec son établissement simplement baptisé Shinji.
02-20 Raffles Hotel Arcade
1 Beach Road, Singapore
189673

Shinji by Kanesaka

EXPÉRIENCE **Râmen for ever**

Les nouilles en bouillon sont synonymes de réussite. En voici deux exemples à Singapour et à New York.

Même si pour les puristes, les *râmen* (nouilles en bouillon) n'appartiennent pas à la *washoku*, on ne peut pas nier la place croissante qu'elles occupent dans la diffusion de la cuisine japonaise à travers le monde. C'est particulièrement vrai en Asie où les restaurants spécialisés connaissent un succès considérable. TAKAHASHI Ken'ichi ne dira pas le contraire. PDG de Japan Food Holdings, il a implanté sa société à Singapour et développé la franchise Ajisen Râmen dont le restaurant d'origine est situé à Kumamoto, sur l'île de Kyûshû. Il a ouvert sa première enseigne à Singapour en 1997, mais les trois premières années ont été difficiles. A l'époque, les consommateurs locaux avaient l'habitude des soupes de nouilles classiques dont les prix étaient bien inférieurs à ceux pratiqués chez Ajisen Râmen. Il lui a donc fallu patienter pour que la curiosité des clients soit éveillé. Il a aussi dû faire évoluer sa carte. Au départ, TAKAHASHI Ken'ichi se posait comme un défenseur du goût japonais et ne proposait que des *râmen* comme celles qui sont préparées à Kumamoto. Il a compris qu'il ne pourrait pas attirer le chaland sans faire quelques concessions. Le résultat est là aujourd'hui. Il dispose désormais de 21 restaurants à Singapour, 3 en Malaisie, 4 en Indonésie et 2 au Vietnam. Sa société est même cotée à la Bourse de Singapour. Non content d'avoir réussi à conquérir les palais des consommateurs d'Asie du Sud-Est, il s'est lancé récemment dans la promotion d'une autre enseigne japonaise Menya Musashi dont le principal restaurant est implanté dans le quartier de Shinjuku, à Tôkyô. Cette fois, c'est le monde chinois qu'il vise. Il a déjà ouvert 6 enseignes à Hong Kong, 6 autres à Singapour et vient d'en ouvrir une en Chine populaire, à Shanghai. Comme pour Ajisen Râmen, il se pliera aux goûts locaux, tout en s'assurant que le service et l'atmosphère seront au niveau de ceux du Japon.

Cet exemple montre que la cuisine japonaise dans sa définition la plus large peut connaître une très large diffusion si elle s'ouvre à des innovations en matière de goût et de présentation. S'il est important de préserver la culture culinaire ancestrale, il ne faut pas pour autant s'arc-bouter et refuser les nouveautés au nom de la défense de la tradition. En ce sens, l'innovation de SHIMAMOTO Keizô est particulièrement intéressante. Ce Japonais-Américain de 35 ans a d'abord fait fortune dans la finance avant de se rendre au Japon pour apprendre l'art de cuisiner de bons *râmen*. Devenu un "ambassadeur des nouilles japonaises" grâce à son blog Go Ramen!, il est retourné en Amérique, du côté de New York, pour lancer son Ramen burger. Une tranche de viande hachée bien préparée entre deux petits paquets de *râmen* préalablement cuites et légèrement grillées pour les rendre plus compactes. Voilà le secret de cette innovation qui a séduit les New Yorkais. Sa recette et l'engouement qu'elle suscite lui a valu de faire l'objet de nombreux articles de presse et d'être invité sur les plateaux de télévision. Il cherche aujourd'hui à la diffuser. Peut-être un jour rejoindra-t-il TAKAHASHI Ken'ichi au sommet. **O. N.**

IDÉE Okuda prépare la révolution du goût

Propriétaire de deux restaurants étoilés à Tôkyô, le chef japonais s'installe à Paris pour apporter le meilleur de sa cuisine.

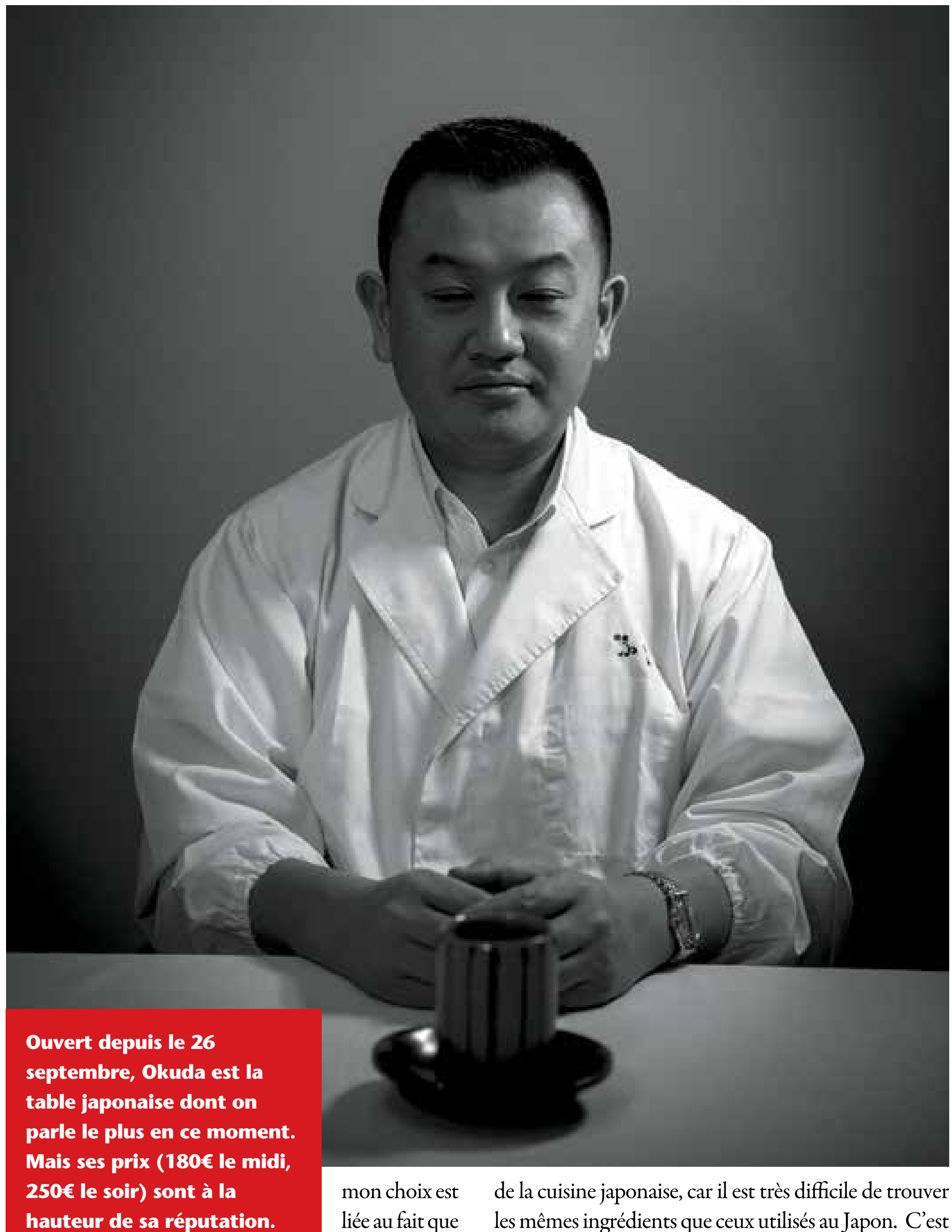
Selon le très respecté Guide Michelin, Tôkyô domine le monde culinaire. OKUDA Tôru en est la meilleure illustration avec 5 étoiles à son actif. Non content de diriger le Kojyû et ses 3 étoiles et le Ginza Okuda qui en possède deux, le chef de 44 ans a décidé d'ouvrir un restaurant à Paris à deux pas des Champs Elysées.

Qu'est-ce qui vous a décidé à ouvrir un restaurant à l'étranger ?

OKUDA Tôru : Il y a deux raisons. La première est liée au fait que la cuisine japonaise *(washoku)* gagne en popularité à l'étranger, mais qu'il n'est pas facile d'y trouver une nourriture japonaise digne de ce nom. Cela ne signifie pas que je suis opposé aux chefs étrangers qui l'exécutent. Après tout, il y a bien d'excellents cuisiniers japonais qui font de l'excellente cuisine française ou italienne. Le problème, c'est que la plupart des plats proposé dans les restaurants japonais à l'étranger sont d'un faible niveau. En ouvrant cet établissement à Paris, je veux offrir au public une vraie cuisine japonaise préparée par une équipe japonaise expérimentée et servie dans un cadre authentiquement japonais. La deuxième raison a trait à la situation de la cuisine japonaise au Japon qui n'est pas très réjouissante malgré la popularité qu'elle rencontre à l'étranger. Par exemple, bon nombre de Japonais prennent du café et des tartines au petit-déjeuner et se contentent le soir d'un repas rapide à l'occidentale ou à la chinoise. Il est plus facile de préparer un bol de râmen ou une assiette de pâtes. Les choses ont beaucoup changé. Les jeunes n'apprennent plus à cuisiner auprès de leur mère. Un autre problème lié à ce que je viens de décrire, c'est la pénurie de cuisiniers. Actuellement à peine 10 % des apprentis font des écoles spécialisées en cuisine japonaise. Les autres veulent devenir chef pâtissier ou travailler dans un restaurant français ou italien. Ceux qui optent pour la cuisine japonaise font face à une situation plutôt sombre. Les clients ne veulent pas dépenser plus de 5 000 yens (37 euros) par repas. Dans ces conditions, il n'est pas facile d'être optimiste.

Pourquoi avez-vous choisi Paris ?

O. T. : C'est la ville que les Japonais respectent le plus pour sa cuisine et sa culture. Exporter la cuisine japonaise en Asie aurait été trop facile, car c'est une région très proche du Japon. New York n'aurait pas eu le même impact, car les Américains sont connus pour ne pas être de fins gastronomes. Paris, c'est différent. C'est comme un ultime défi. Une autre raison qui a motivé mon choix est liée au fait que le *kaiseki* (cuisine traditionnelle japonaise) a récemment influencé la cuisine française d'avant-garde. J'ai donc pensé que les Français étaient prêts à goûter l'authentique *kaiseki* que l'on ne rencontre aujourd'hui qu'au Japon.



Irwin Wong pour Zoom Japon

Ouvert depuis le 26 septembre, Okuda est la table japonaise dont on parle le plus en ce moment. Mais ses prix (180€ le midi, 250€ le soir) sont à la hauteur de sa réputation.
7, rue de la Trémoille
75008 Paris

Quel est le plus grand problème rencontré pour exporter votre cuisine ?

O. T. : Se procurer de bons ingrédients est un vrai casse-tête. On peut manger de la bonne cuisine française, italienne ou chinoise un peu partout. Ce n'est pas le cas de la cuisine japonaise, car il est très difficile de trouver les mêmes ingrédients que ceux utilisés au Japon. C'est particulièrement vrai pour la cuisine *kaiseki* qui s'appuie sur de subtiles saveurs qui varient selon les saisons. C'est pourquoi les ingrédients doivent être frais et de saison. La France dispose aussi de règles très strictes en matière d'importation de nourriture. Néanmoins, on commence à trouver facilement certains produits japonais comme la sauce de soja ou le *miso* (pâte de soja fermenté). On peut aussi se procurer certains légumes japonais grâce au nantais Olivier Durand et la viande est livrée par le fameux boucher Hugo Desnoyer. Le principal problème concerne les produits de la mer, en particulier en France où l'on privilégie la viande au poisson. Les seules options ici sont la sole et le homard.

Comment pensez-vous régler ce problème ?
O. T. : L'année prochaine, je compte ouvrir une poissonnerie pour traîter le poisson à la japonaise. En France, dès que le poisson est pêché, il est congelé. Au Japon, on privilégie la technique de l'*ikejime* qui consiste à placer le poisson vivant dans un réservoir de façon à le garder vivant jusqu'à sa préparation. Il arrive aussi que l'on retire le sang du poisson pour conserver sa fraîcheur. Combien de fois ai-je mangé du poisson dans des restaurants français en me disant qu'il aurait été bien meilleur s'il avait été conservé selon la méthode japonaise.

Pensez-vous que votre approche va contribuer à changer la façon d'aborder la cuisine ?
O. T. : J'espère que oui. Une fois que quelqu'un a goûté notre poisson, il comprend qu'il n'est pas nécessaire d'ajouter du beurre ou d'autres condiments. Cela commencera par Paris, puis la France, l'Europe et l'Amérique. Ce sera une révolution. Mais il faut que le gouvernement japonais négocie avec la France pour que certaines restrictions sur les importations de nourriture soient levées. Si j'arrive à trouver le moyen d'ouvrir une brèche, je pense que nous pourrons progressivement améliorer les choses.

PROPOS RECUEILLIS PAR G. S.

APPRENTISSAGE Les sushi sans soucis

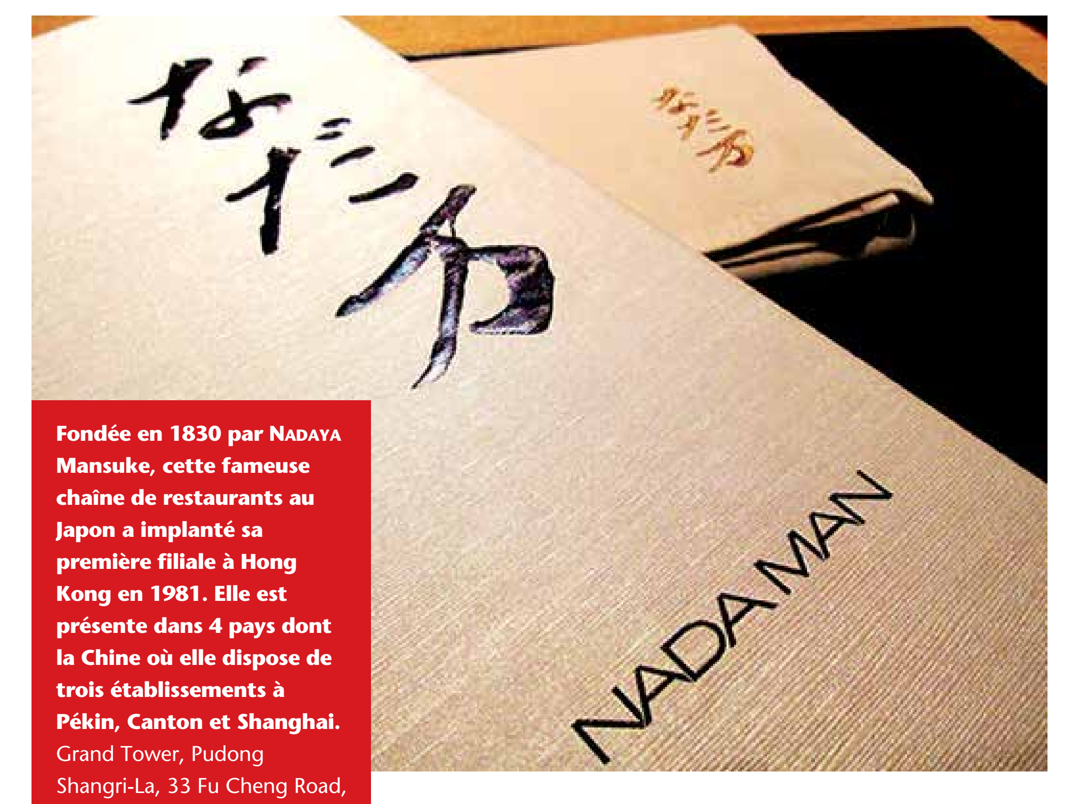
De nombreux cuisiniers étrangers se rendent au Japon pour acquérir les techniques.

L'intérêt croissant pour la cuisine japonaise dans le monde incite de nombreux chefs étrangers à s'intéresser aux techniques utilisées au Japon. Les plus sérieux d'entre eux se rendent dans l'archipel pour apprendre comme Pierre-Maël Belaifa. Ce cuisinier de 37 ans a quitté son île de Saint-Barth dans les Antilles pour se spécialiser.

Qu'est-ce qui vous a amené à la cuisine ?
Pierre-Maël Belaifa : Quand j'étais enfant, deux choses me passionnaient : la cuisine et les livres illustrés. Sur le conseil de mes parents, je me suis tourné vers la cuisine et à l'âge de 17 ans, j'ai commencé mon apprentissage. J'ai eu la chance de côtoyer de grands chefs en travaillant dans un restaurant 3 étoiles. Plus tard, un de mes amis a ouvert un établissement où l'on servait du sushi. Il m'a demandé de le rejoindre.

Pourquoi avez-vous décidé d'étudier au Japon?
P.-M. B. : A Saint-Barth, on est très friand de sushi, mais on n'en sait pas grand chose. La plupart des chefs qui travaillent dans les restaurants de poissons crus ont appris en regardant les autres. Aussi lorsque j'ai décidé de me lancer dans cet apprentissage, je me suis dit que la meilleure option était d'apprendre dans une école spécialisée au Japon auprès de cuisiniers japonais. Il existe de nombreuses écoles de ce genre dans le monde, mais je crois que si l'on veut être un vrai spécialiste du poisson cru, le meilleur endroit pour en connaître tous les secrets est le Japon. C'est pour cela que je me suis inscrit à la Tokyo Sushi Academy (TSA).

Comment cela s'est-il passé ?
P.-M. B. : Les deux mois passés ont été géniaux. J'ai fait la connaissance de grands chefs japonais et de cuisiniers comme moi venus du Japon, de Taïwan, de Malaisie, du Mexique ou du Guatemala. C'était difficile y compris pour un cuisinier expérimenté comme moi, mais cela a été une de mes expériences professionnelles les plus riches de mon existence. On travaillait 5 jours par semaine de 9h à 16h. Pendant les cours, nous avons appris les différentes techniques nécessaires. Nous passions le reste de la journée à nous entraîner à l'école ou à la maison. Pour obtenir le diplôme, il fallait réaliser 18 *nigiri-zushi* en trois minutes.



Fondée en 1830 par NADAYA Mansuke, cette fameuse chaîne de restaurants au Japon a implanté sa première filiale à Hong Kong en 1981. Elle est présente dans 4 pays dont la Chine où elle dispose de trois établissements à Pékin, Canton et Shanghai.
Grand Tower, Pudong Shangri-La, 33 Fu Cheng Road, Pudong, Shanghai

Nadaman

Quelle est la chose la plus importante que vous avez apprise chez TSA ?
P.-M. B. : Dans la réalisation de sushi, ce qui compte le plus, c'est le détail. La façon de tenir le couteau ou de découper les différents poissons par exemple. Nous avons répété les mouvements jusqu'à atteindre la perfection. Nous voulions que ce soit parfait. On peut comparer les sushi à un art martial. Un chef étranger coupe en général tous les poissons de la même façon. Mais un vrai chef sushi applique une coupe différente selon les poissons. On nous a appris aussi à prendre soin de nos couteaux. Le plus surprenant, c'est la vitesse à laquelle on progresse quand on s'entraîne beaucoup. Au début, je faisais à peine 12 *nigiri* en trois minutes. Je pensais qu'il me faudrait 10 ans pour arriver à faire les 18 de l'examen final. En fait, j'en ai réalisé 21. Tout ça grâce au travail.

Est-ce une formation coûteuse ?
P.-M. B. : Vous devez déjà savoir que les produits frais représentent un quart des frais. Chaque apprenti doit fournir son propre poisson et ce n'est pas donné. Au final, je pense que ce n'est pas si cher. En tout cas, cela en vaut la peine.

Vous avez un rêve dans l'avenir ?
P.-M. B. : J'aimerais bien revenir à Tôkyô dans quelques années pour montrer que j'ai progressé à mon *sensei* (professeur).

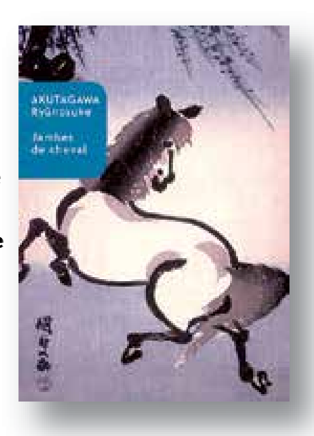
PROPOS RECUEILLIS PAR G. S.

PRATIQUE

La prochaine formation de deux mois en anglais à la TSA débute le 6 janvier 2014. Elle coûte 921 660 yens (6 795 euros). http://sushischool.jp

LITTÉRATURE Un bout de route avec Akutagawa

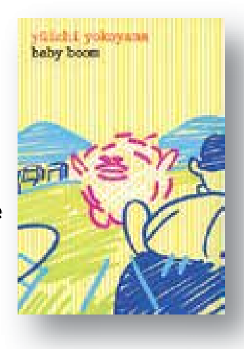
Comme le rappelle fort justement NINOMIYA Masayuki dans la postface de ce recueil de dix-sept récits signés AKUTAGAWA Ryûnosuke, l'auteur de *Rashômon* *"est indiscutablement un des écrivains les plus lus au Japon depuis bientôt un siècle"*. Auteur prolifique, il a laissé une œuvre considérable dont on connaît en définitive peu de choses en France. Il faut savoir que l'édition la plus récente de ses œuvres complètes comporte 24 volumes. C'en est presque incroyable quand on sait que sa carrière d'écrivain n'a duré que de 1915 à 1927. Voilà pourquoi il ne faut pas bouder son plaisir devant cet ensemble de textes courts qui permettent de saisir l'étendue de sa palette et la richesse de son écriture. *Jambes de cheval* couvre pratiquement toute la carrière de l'écrivain sans pour autant suivre un découpage chronologique. Catherine Ancelot à qui l'on doit la sélection et la traduction des dix-sept textes a préféré les répartir en cinq parties dans lesquelles le lecteur plonge avec délectation. Cette approche thématique lui donne la liberté de se laisser embarquer dans un voyage littéraire riche et entraînant à la fois.



Jambes de cheval de AKUTAGAWA Ryûnosuke, trad. par Catherine Ancelot, Les Belles Lettres, 25€

LIVRE Vertigineux

Fidèles à cet auteur étonnant qu'est YOKOYAMA Yûichi, les éditions Matière publient le sixième ouvrage de celui qui nous avait emballés avec Travaux publics et Combats. Cette fois, le dessinateur s'offre la couleur qui donne à l'ensemble de ce recueil une fraîcheur étonnante et vertigineuse. On sent le plaisir qu'il a pris à réaliser ces planches. Il est communicatif et revigorant. Un excellent moyen pour se mettre de bonne humeur.



Baby boom de YOKOYAMA Yûichi, trad. par Céline Bruel, Editions Matière, 23€

CINÉ-CLUB Kore-Eda revient à La Pagode

Après être venu nous présenter en février 2012 *I Wish*, KORE-EDA Hirokazu nous fait l'honneur de revenir à La Pagode pour son dernier film *Tel Père, Tel Fils*, prix du jury au festival de Cannes 2013. Le 3 décembre à 20h. Réservation recommandée par courriel : lapagode@etoile-cinemas.com.
Le 17 décembre à 20h, nous vous présenterons *Voyage à Tokyo* d'OZU Yasujirô au cours d'une séance spéciale agrémentée d'un *bentô* (boîte repas) original. Réservation recommandée par courriel : lapagode@etoile-cinemas.com.
Pensez également à vous abonner à notre lettre d'information à partir de notre site.
57 bis rue de Babylone 75007 Paris
www.rendezvousaveclejapon.fr

HUMEUR par KOGA Ritsuko

C'est la saison des fêtes

Je rêvais de faire la fête à la française. Je fais partie de ces Japonais influencés par le film *La Boum* ! Arrivée en France, j'ai participé à ma première boum lors du réveillon de 1990. Avec une amie japonaise, nous étions invitées à une soirée organisée par des Français d'un certain âge. Nous étions les seules jeunes et asiatiques parmi la trentaine d'invités. Tout le monde était bien habillé, les femmes avaient un maquillage soigné et des décolletés très profonds. Quand je m'amusais innocemment à me poudrer de paillettes dorées, des femmes me les ont empruntées et se les sont appliquées sur leur corps. C'était impressionnant et j'ai appris qu'en France il n'y avait pas d'âge pour se divertir ouvertement et plaire aux personnes de l'autre sexe (même du même sexe de temps en temps). Ce n'était pas exactement *La Boum,* mais l'esprit était là.

Depuis, j'ai assisté à plusieurs fêtes en retenant cette première leçon. Il fallait penser au décolleté le plus décolleté que possible et à se faire briller par tous les moyens possibles. Les résultats ont été plutôt positifs. Or je ne savais pas à l'époque qu'il fallait aussi savoir parler avec des inconnus, en plus en français. A cause de ce dernier détail, les grandes fêtes sont très douloureuses pour moi, encore aujourd'hui. Si je ne peux pas les éviter, je bois et je danse toute la soirée. D'ailleurs, c'est peut-être ce que tout le monde fait ? J'ai enfin appris comment passer une bonne soirée à la française.



Cet hiver, je serai dans mon pays et contente que ce soit sans doute sans fête. Au Japon, Noël n'est pas un événement familial mais commercial. Je ne ferai donc rien, le réveillon se passera à la maison en regardant une émission télévisée et en mangeant des *soba* (nouilles de sarrasin). Le jour de l'an se déroulera aussi simplement autour d'un repas traditionnel fait maison. Cela veut dire que je vais me régaler de la cuisine inscrite au patrimoine immatériel de l'Unesco ! Quel luxe ! Ça aussi c'est la fête !



KURASHIKI JEANS IN PARIS

EXPOSITION UNIQUE
DES CRÉATEURS
DE LA VILLE DE KURASHIKI

29.30.31 JANVIER 2014
10:00 - 18:00



倉敷ジーンズ

ESPACE SAINT-HONORÉ
68 rue du Faubourg Saint-Honoré 75008 Paris
Métros : Champs-Élysées - Miromesnil - Madeleine

facebook.com/kurashiki.denim



D.M.G. JōBu

DÉCOUVERTE Sur les traces d'Indiana Jones

Spécialiste de l'exploration urbaine, le photographe Jordy Meow nous entraîne dans un voyage étonnant au cœur d'un Japon oublié.



Les Japonais sont fascinés par la France, parce qu'on y entretient les bâtiments anciens et que la concentration de ce genre de bâtisses est bien plus impressionnante qu'au Japon où l'on a l'habitude de raser des immeubles pour en construire d'autres tous les 30 ans. Et si l'homme ne s'en occupe pas, la nature se substitue à lui pour faire le travail. Dans les grands sanctuaires shintoïstes comme celui d'Izumo, tous les 60 ans se déroule le *sengû* (translation), cérémonie au cours de laquelle les divinités sont déplacées temporairement le temps de reconstruire le bâtiment où elles habitent généralement. Malgré cette culture de renouvellement régulier, il existe des "restes", des "vestiges", des "*haikyo*" comme on dit au Japon la plupart du temps bien cachés à quelques rares exceptions près que des chasseurs spécialisés traquent dans tout l'archipel. Certains se spécialisent dans certains domaines comme les chemins de fer. Ils partent alors sur les traces des lignes oubliées pour découvrir, au milieu d'une nature qui a repris ses droits, un ancien hangar en briques construit il y a plus d'un siècle voire une carcasse de locomotive. D'autres vont se perdre dans la jungle des villes pour découvrir des lieux qui ont échappé pour diverses raisons à la destruction. Parmi ces spécialistes de l'exploration urbaine, un Français. Jordy Meow, c'est son nom, est installé au Japon depuis 2007. Originaire d'Arcachon, il s'est pris de passion pour cette forme de chasse au trésor dans un pays qui a priori devrait en être dépourvu. Il partage aujourd'hui ses découvertes dans un ouvrage édité par la toute jeune maison d'édition Issekinicho qui fait ainsi preuve d'originalité pour présenter un visage méconnu du Japon. Dans l'introduction de *Nippon no Haikyo, vestiges d'un Japon oublié,* l'auteur rappelle les règles fondamentales auxquelles doit adhérer le "haikyoïte" : *"laisser le lieu dans l'état où nous l'avons trouvé", "garder la localisation du lieu secrète"*. Cela signifie que l'amateur de "vieilles pierres" doit se livrer à une enquête minutieuse pour arriver à découvrir un de ces endroits fantômes où règne une atmosphère digne des meilleurs films d'horreur. Cela veut dire aussi que ces endroits se sont figés dans le temps et réservent donc des surprises étonnantes comme le Môtel Fûrin, un *love-hotel* situé quelque part dans la préfecture de Chiba, à l'est de Tôkyô, qui n'a pas bougé depuis sa fermeture, il y a une dizaine d'années. On a juste l'impression qu'il a été abandonné dans la précipitation. Jordy Meow a rassemblé des dizaines de lieux regroupés par thème dans cet ouvrage soigné qui, une fois refermé, nous donne une seule envie, celle de faire son sac et de rejoindre cet Indiana Jones du XXIème siècle.

ODAIRA NAMIHEI

RÉFÉRENCE

NIPPON NO HAIKYO, VESTIGES D'UN JAPON OUBLIÉ
de Jordy Meow, Editions Issekinicho, 29,95 €.

"MYTHIQUE, ÉPIQUE
ET VISUELLEMENT SANS PRÉCÉDENT"
JAMES CAMERON

D'APRÈS L'OEUVRE DE LEIJI MATSUMOTO

UNE PRODUCTION **TOEI ANIMATION**

ALBATOR
CORSAIRE DE L'ESPACE

TOEI ANIMATION GFM films F I P OCEANFILMS DISTRIBUTION

AU CINÉMA LE 25 DÉCEMBRE EN 3D





* INTÉGRALE DISPONIBLE
AUX ÉDITIONS KANA







LE SON POP-ROCK

LIVRES Les deux immanquables de Noël

A l'approche des fêtes de fin d'année, *Zoom Japon* vous recommande deux œuvres qui s'inscrivent dans l'histoire du manga.

Ce n'est pas la première fois et ce n'est sans doute pas la dernière que nous saluons le travail effectué par Le Lézard noir. L'éditeur poitevin ne cesse de nous régaler, année après année, en nous offrant des œuvres originales puisées dans ce que le manga a produit de meilleur au cours des décennies écoulées. Ce qui suscite notre admiration, c'est le soin que Stéphane Duval apporte à l'édition de ces ouvrages qui ont joué un rôle considérable dans l'histoire de ce mode d'expression si important au Japon. Sans ce travail minutieux et cet engagement personnel d'une rare intensité, les lecteurs français n'auraient pas eu la chance de plonger dans l'univers obsédant de MARUO Suehiro (*DDT, Vampire*), de découvrir la gravité et la sensibilité de HIGA Susumu (*Soldats de sable, Mabui*) ou encore l'humour décapant de FUKUTANI Takashi (*Le Vagabond de Tôkyô*). On est évidemment loin du *shônen* qui constitue aujourd'hui l'essentiel des ventes de mangas en France. Pourtant, certains de ces auteurs ont influencé et influencent encore les mangaka qui produisent de façon industrielle, sans que ce terme soit péjoratif. Avec son désir de partager sa passion pour des œuvres marquantes, Le Lézard noir contribue à façonner notre culture générale du manga sans laquelle nous ne sommes que de simples consommateurs passifs. Il le fait d'autant mieux que les ouvrages qu'il propose sont accompagnés de compléments indispensables pour situer l'œuvre dans son contexte et apporter des éclairages nécessaires à la bonne compréhension de certaines situations. Aux côtés de Stéphane Duval, il faut saluer la présence de Miyako Slocombe. Cette dernière assure avec brio la traduction de ces mangas qui nous donnent tant de plaisir.

En cette fin d'année, Le Lézard noir nous gâte avec trois sorties particulièrement fortes. Outre *DDT* de MARUO Suehiro qui rassemble des histoires courtes datant du début des années 1980, *"sans doute la période la plus créative de l'auteur"*, l'éditeur de Poitiers propose deux œuvres majeures : *Gekiga fanatics* de MATSUMOTO Masahiko et *La Demeure de la chair* de HANAWA Kazuichi. Traduits par Miyako Slocombe, ces deux ouvrages incarnent deux époques différentes et offrent deux visages du Japon contemporain. Le premier témoigne de la naissance d'un nouveau genre dans le manga : le *gekiga* dont la vocation était de s'adresser à un public adulte. Le représentant le plus connu de cette école est TATSUMI Yoshihiro dont une partie des œuvres est parue en France, notamment chez Cornélius. Dans *La Vie dans les marges,* manga autobiographique, celui-ci a évoqué cette période cruciale de l'histoire du manga lorsqu'il a créé le *gekiga* avec SAITÔ Takao et MATSUMOTO Masahiko. Dans *Gekiga fanatics,* ce dernier apporte sa version des faits qui constitue un remarquable témoignage. On peut bien sûr l'aborder comme un document, mais ce livre est aussi une fiction. Certains personnages ne sont pas désignés sous leur véritable identité pour des raisons que l'auteur n'a pas expliquées. Néanmoins, ce manga permet de bien saisir l'atmosphère de l'époque, c'est-à-dire les années 1953-1957. Elles marquent la transition entre le manga essentiellement conçu pour les enfants et des œuvres résolument créées pour des adultes. On découvre également les enjeux économiques d'un secteur qui est sur le point de connaître une véritable révolution avec l'apparition en 1959 des premiers magazines grand public *Shônen Magazine* et *Shônen Sunday.* Les trois amis passent par toutes sortes d'états d'âme pour faire avancer leurs idées et leurs projets. Ils sont très attachants et on suit avec un réel plaisir leur quotidien où l'alcool n'est jamais loin, les tiraillements qui les hantent.

Dans un registre bien différent, *La Demeure de la chair* (*Nikuyashiki*) suscite le même intérêt et le même plaisir de lecture. Le recueil contient plusieurs histoires courtes dont celle qui a donné son titre au volume. On y découvre toute la créativité de cet auteur hors norme qui a commencé sa carrière dans le mensuel *Garo* où un certain TATSUMI Yoshihiro officiait régulièrement. Autodidacte, HANAWA publie son premier manga *Kan no mushi* en juillet 1971 dans *Garo* qui est à l'époque l'espace le plus ouvert à la création en matière de manga. Cette histoire met en scène un jeune garçon turbulent

MATSUMOTO Masahiko /Le Lézard Noir







Le Rouge et la nuit *en une de Garo en octobre 1972*

Collection C.L.

que sa mère doit conduire chez un médecin acupuncteur pour qu'il le soigne. L'homme s'avère être un sadique. Ce premier récit ne figure pas dans le recueil édité par Le Lézard noir, c'est le seul regret que l'on peut avoir, car il contient déjà tous les ingrédients utilisés et réutilisés par HANAWA dans ses œuvres ultérieures et qui vont devenir sa marque de fabrique. Celui qui voulait devenir illustrateur découvre les immenses possibilités qu'offre le manga grâce au génial TSUGE Yoshiharu dont il fait la connaissance. Voilà pourquoi on retrouve chez lui une nette influence tsugeïenne notamment au niveau des détails apportés au décor et aux personnages les plus réalistes. Pour le reste, il laisse libre cours à son imagination et il n'en manque pas. Il se libère totalement pour construire un style particulier dont *La Demeure de la chair* qui paraît en mai 1972 est le premier exemple le plus frappant. La cruauté, le sang et une violence sourde envahissent les cases avec une incroyable force. Malgré les apparences, il ne s'agit pas d'un acte gratuit, il y a une morale dans cette histoire inspirée de faits réels qui raconte comment une femme prête à tuer pour son mari se venge de lui en l'assassinant et en le mangeant avant d'être contaminée par la même maladie que lui. Quatre mois plus tard, HANAWA enfonce le clou ou plutôt le sabre avec *Le Rouge et la nuit* (*Akai yoru*), un récit sur un samouraï déjanté. Ce qui frappe, c'est la capacité de l'auteur à s'approprier et adapter le style utilisé dans les estampes. Malgré la violence, il y a une forme d'élégance qui s'en dégage. Il n'hésite pas non plus à remettre en question l'ordre établi, l'autorité de l'Etat en détournant les symboles comme dans *La Combattante* (*Tatakau onna*) aussi présent dans le recueil du Lézard noir. Il le fait juste de façon plus crue, traduisant sans doute une forme d'exaspération en vogue parmi les déçus des mouvements contestataires des années 1960 qui n'ont pas réussi à faire bouger les choses. En tout cas, HANAWA aura réussi à les faire bouger à sa manière, en exerçant une influence notable sur de nombreux auteurs comme MARUO Suehiro dont Le Lézard noir propose aussi les œuvres.

GABRIEL BERNARD

RÉFÉRENCES

GEKIGA FANATICS de MATSUMOTO Masahiko, trad. par Miyako Slocombe, Le Lézard noir, 24 €.
LA DEMEURE DE LA CHAIR de HANAWA Kazuichi, trad. par Miyako Slocombe, Le Lézard noir, 21 €.

ÉVÉNEMENT **Talents nippons à Marseille**

Les 6 et 7 décembre, le théâtre de La Criée se met à l'heure japonaise. Une série de spectacles qui réserve bien des surprises.



DR

Avec KATAYAMA *Mari et Ann Murasato, Méganée explore la féminité de façon étonnante.*

Nîmes en avait bien profité. Paris y avait goûté une seule fois. C'est au tour de Marseille de faire *L'Expérience Japonaise*. Et quelle expérience ! Comme cela avait été le cas dans les éditions précédentes, l'objectif des promoteurs de cet événement (auquel *Zoom Japon* est associé) est d'ouvrir *"une grande fenêtre sur la création et l'avant-garde artistique japonaises"* sans que cela ne se transforme en une espèce de bric-à-brac incompréhensible. Les deux journées qui leur sont consacrées regroupent un ensemble de cinq spectacles, d'installations, de films, de débats et de performances. Ils mêlent musique acoustique et électronique, danse contemporaine et hip-hop, installations vidéos et performances. Au travers de leur présence sur la scène de La Criée, les artistes invités explorent la société japonaise et renvoient vers le public le regard que le Japon porte sur lui-même. Evidemment, il ne faut pas s'attendre à un défilé *kawaii* ni à ces éléments artificiels de la culture populaire que les grands groupes spécialisés se chargent de vendre à travers le monde. Il y a dans la programmation proposée par les organisateurs un désir de radicalité qui passe par une certaine provocation. C'est bien là le rôle des artistes contemporains dont on attend qu'ils nous interpellent sur des sujets que l'on préfère ignorer pour continuer à suivre notre route en toute tranquillité.

Cela commencera dès le 6 décembre à 19h dans le Petit Théâtre en compagnie de KATAYAMA Mari, Mégané et Ann Murasato qui ont créé ce spectacle spécialement pour L'Expérience Japonaise. Les trois jeunes femmes prennent justement le contre-pied de la culture de masse telle qu'on peut la rencontrer dans les allées de la Japan Expo. Elles dévoilent une image très différente de la féminité japonaise habituellement relayée par les médias. Cette performance physique et visuelle haute en couleurs mêle batterie, chanson et danse. Le spectacle est tout à fait bluffant et décoiffant. Le même soir dans le Grand Théâtre à 20h30, le duo Tomari propose un concert acoustique très original qui tranche avec la JPop mièvre des girls bands ou boys bands aujourd'hui à la mode. Les deux musiciens plongent leur inspiration dans la musique des années 1920-1930, époque particulièrement riche, et en sortent des chansons d'une grande intensité émotionnelle. C'est ensuite au danseur Kentarô de prendre la scène du Grand Théâtre et de l'occuper de manière tout à fait incroyable. Le lendemain, à 19h dans le Petit Théâtre, la musique électronique d'Oorutaichi entraînera le spectateur vers des terres musicales inexplorées comme pour lui dire de toujours rester à l'affût. A 20h30, dans le Grand Théâtre, c'est la compagnie de danse contemporaine Baby-Q qui s'interroge sur notre monde où la violence est omniprésente et banalisée par la télévision. Emmenée par la danseuse et chorégraphe HIGASHINO Yôko, Baby-Q nous amène à réfléchir sur notre quotidien grâce à la puissance que la compagnie dégage sur scène. Autant de bonnes raisons pour que vous fassiez cette expérience japonaise si vous avez la chance d'être sur Marseille les 6 et 7 décembre.

O. N.

PRATIQUE

L'EXPÉRIENCE JAPONAISE. Les 6 et 7 décembre.
La Criée 30 quai de Rive Neuve 13007 Marseille
Réservations : 04 91 54 70 54. De 6 à 12€.

châ
THÉÂTRE
-te-
MUSICAL
let
DE PARIS

KODO



One Earth Tour 2014 :
Legend

Tamasaburo Bando
direction artistique

Katsuhiro Kumada
Lumière

Management / Stage Directions :
Kitamaesen Co., Ltd.

Du 7 au 12 février 2014

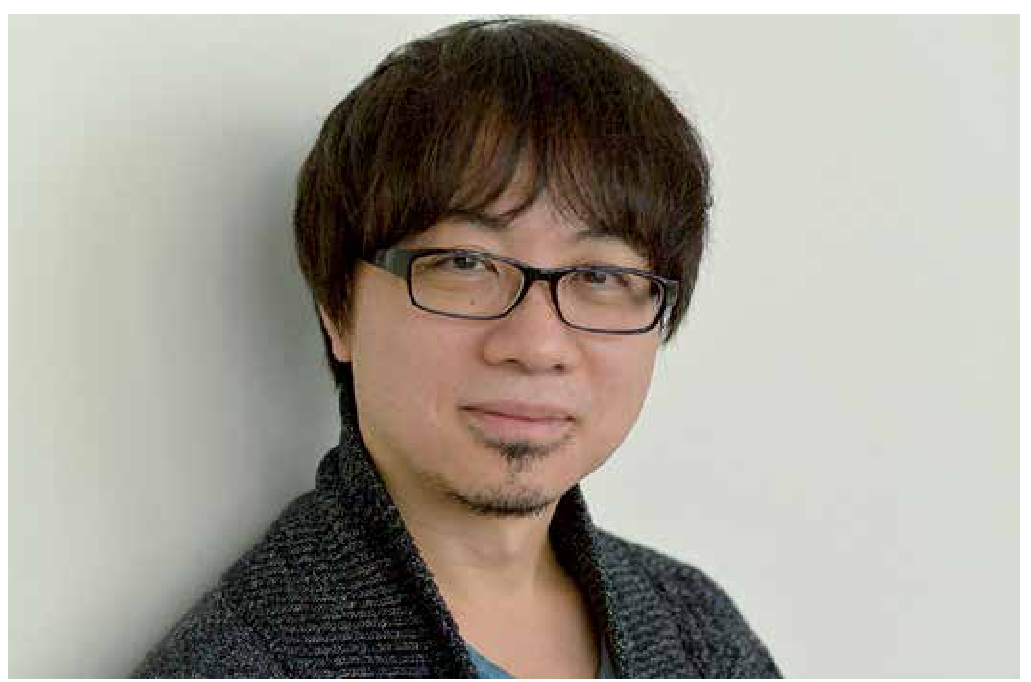
Réservations :
01 40 28 28 40
chatelet-theatre.com

Photo : Takashi Okamoto

DVD Les mots justes de Shinkai Makoto

Le réalisateur du *Voyage vers Agartha* signe son grand retour avec *The Garden of Words*. Un chef-d'œuvre d'une grande subtilité.

Il nous avait enchantés avec *La Tour au-delà des nuages (Kumo no mukō, yakusoku no bashō),* touchés avec *5cm par seconde (Byôsoku 5 centimeter)* et intrigués avec *Le Voyage vers Agartha (Hoshi o Ou Kodomo),* SHINKAI Makoto revient avec *The Garden of Words (Kotonoha no Niwa),* un film bouleversant qui aborde le thème de la maturité chez les individus.



Gabriel Bernard pour Zoom Japon

SHINKAI Makoto lors de son passage à Paris, le 19 octobre dernier.

Qu'est-ce qui vous a motivé pour réaliser ce film ?
SHINKAI Makoto : D'abord, je voulais faire un film sur la pluie. Je connaissais aussi un parc que je fréquentais où se trouve l'abri du film. Ce sont ces deux éléments qui m'ont donné envie de faire ce film.

***The Garden of Words* tranche avec *Le Voyage vers Agartha.* Avez-vous voulu revenir aux sources en le réalisant ?**
S. M. : Après *Le Voyage vers Agartha,* j'avais trois projets en tête. Le premier était destiné au jeune public, le second était une œuvre de science-fiction et le troisième était une œuvre dont l'univers était proche de mon film *5cm par seconde* parce que je sais qu'un grand nombre de mes fans l'apprécie tout particulièrement. J'ai donc soumis ces trois idées à mon producteur et en définitive, c'est lui qui a choisi la dernière proposition, à savoir *The Garden of Words*. Cela dit, je n'ai pas voulu le réaliser pour me démarquer du *Voyage vers Agartha*. J'ai tout simplement réfléchi à ce que j'avais envie de faire. Je n'avais pas l'intention du moins consciemment de revenir aux sources. Chaque fois que je réalise une œuvre, il est vrai que je me pose de nombreuses questions sur ce que je viens de faire. Ça m'arrive après chacune de mes réalisations que ce soit *Le Voyage vers Agartha* ou *5cm par seconde*. Si je n'avais pas réalisé *5cm par seconde*, je n'aurais pas pu faire *Le Voyage vers Agartha* non plus. En ce sens, je m'intéresse davantage aux progrès que je fais au niveau du dessin, du scénario. Et comme à chaque fois, je progresse, je me sens capable de passer à autre chose. Je n'ai donc pas réagi aux critiques de ceux qui estimaient que *Le Voyage vers Agartha* ne me correspondait pas. J'ai, au contraire, profité des techniques acquises pendant la réalisation de ce film pour me lancer dans le projet de *The Garden of Words*. Et avec lui, mon ambition était de les améliorer pour qu'elles me servent à l'avenir pour d'autres films. Précédemment, je vous ai dit qu'après *Le Voyage vers Agartha*, j'avais trois projets dont un pour les enfants. Celui-ci est un film à la MIYAZAKI. Je ne rejette vraiment pas ce style et j'ai très envie de l'explorer.

La durée de *The Garden of Words* est plutôt courte, ce qui n'est pas courant de nos jours pour un film d'animation. Etait-ce prévu dès le départ ?
S. M. : Dès le lancement du projet, je pensais en effet à réaliser un moyen métrage pour ce film-là. L'histoire se déroule sur une courte période de 3-4 mois entre le début de la saison des pluies et la fin de l'été. A mes yeux, un moyen métrage permettrait de traiter de façon satisfaisante cette rencontre entre un lycéen et une femme plus âgée. En revanche, c'est sur le plan commercial que la durée posait problème. Au cinéma, il est quasi impossible de diffuser un film de 46 minutes et mes producteurs en avaient aussi conscience. Néanmoins, il était intéressant de relever ce défi et de convaincre des

L'ANTHOLOGIE DU FRANPONAIS

ÉDITION DELUXE !

VOL. 1 ET 2 RÉUNIS À PRIX RÉDUIT !!

ET EN BONUS : UNE MULTITUDE D'INÉDITS !

L'ANTHOLOGIE DU FRANPONAIS DELUXE

Quand les Japonais parlent français comme des vaches espagnoles

Florent GORGES

LA RÉFÉRENCE HUMOUR DE RETOUR EN VERSION DELUXE !! LE CADEAU IDÉAL À PETIT PRIX !!

komikku ÉDITIONS

"Père Noël et Petit Arbre" et "Père Noël et les 50 rennes", deux magnifiques contes de Noël disponibles en librairie.



Des cartes de vœux sur le thème de la série "L'île du Père Noël" offertent dans toutes les librairies participantes à l'opération !!

dans la limite des stocks disponibles.

salles de le projeter. Je ne voulais pas faire un film de 90 minutes pour répondre à l'exigence de la distribution. Nous avons donc réfléchi à mettre sur pied différentes stratégies pour arriver à distribuer le film en salles. Finalement, nous sommes arrivés à l'idée d'une sortie simultanée en salles et en DVD ou Blu-Ray, tout en autorisant la location du film dans les vidéo-clubs et la diffusion en VOD. Il fallait que la qualité du film soit parfaite pour inciter tous ceux qui avaient acheté le film en DVD à se rendre au cinéma pour le voir sur grand écran. A priori, ça a été le cas puisque les ventes de *The Garden of Words* ont été bonnes comme le nombre des entrées. Nous avons ainsi vu des gens qui avaient d'abord acheté le DVD venir en salles pour le revoir et d'autres qui l'avaient apprécié au cinéma se le procurer tout de suite en DVD pour le visionner de nouveau chez eux.


Makoto Shinkai / CoMix Wave Films

Vous avez trouvé la solution miracle pour sauver le cinéma japonais…

S. M. : Non, non. *(Rires)* Mais je crois qu'à l'avenir un nombre croissant de films d'animation seront distribués de cette manière. Nous avons en tout cas fait la preuve que notre stratégie était efficace.

Vous parliez de l'importance de la qualité tout à l'heure. Votre film est tellement bien réalisé que l'on se demande à certains moments si vous n'avez pas été tenté de tourner en prises de vue réelles. Y avez-vous songé ?

S. M. : Je pense que je ne suis pas fait pour réaliser des films en prises de vue réelles. Il m'arrive même qu'on me fasse des offres dans ce sens, mais au fond de moi, je sais que je ne suis pas fait pour cela. C'est vrai que mes films sont très réalistes, mais en même temps, tous les personnages sont dessinés à la main. Dans le cinéma en prises en vue réelles, le film appartient à la fois au réalisateur et aux acteurs. C'est pour cette raison que le casting est extrêmement important. Moi, je préfère travailler derrière un bureau et je ne me vois pas diriger des acteurs avec un haut-parleur sur un plateau. Cela ne veut pas dire pour autant que je n'aime pas diriger des acteurs. Je le fais lors de l'enregistrement des voix. C'est d'ailleurs un point très important pour moi. Chez un être humain, c'est la voix qui m'intéresse le plus. En somme, je peux dire que je suis vraiment fait pour réaliser des films d'animation.

Quelle thématique avez-vous cherché à aborder dans *The Garden of Words* ?

S. M. : Dans ce film, j'ai voulu explorer la question de la maturité. Moi-même, j'ai 40 ans, mais j'ai encore un côté un peu enfantin et je me demande toujours ce que cela veut dire d'être adulte ou d'être mûr. Je pense que ce sujet intéresse le public amateur de films d'animation et c'est pour ça que j'ai décidé de mettre en scène deux personnages. Le premier est une femme de 27 ans qui est adulte, mais qui n'arrive pas à l'être. Et le second, c'est un adolescent qui veut le devenir. L'adulte qui ne parvient pas à s'assumer en tant que telle rencontre pas mal de problèmes. C'est le cas de Yukino. Elle ne peut même plus aller à son travail.

Qu'en est-il pour l'adolescent Takao ?

S. M. : En ce qui concerne Takao, je voulais qu'il ait un véritable but dans la vie. J'ai choisi l'artisanat parce que cela demande un gros investissement personnel et que cela exige une certaine maturité pour y parvenir. Le choix du métier de cordonnier s'est imposé à moi parce que c'est visuellement intéressant. Par ailleurs, c'est une profession utile qui aide les autres à marcher. A partir de là, j'ai fait des recherches sur ce métier et j'ai rencontré plusieurs cordonniers, ce qui m'a permis de mieux saisir leur univers. En découvrant qu'ils travaillent avec le pied nu, j'ai pris conscience de la dimension fétichiste et érotique du pied. Cela convenait parfaitement à l'histoire de ce rapport entre un adolescent et une femme plus âgée. A partir de là, j'ai volontairement mis en place des scènes assez érotiques dans le story board.

PROPOS RECUEILLIS PAR G. B.

RÉFÉRENCE

THE GARDEN OF WORDS de SHINKAI Makoto. Kazé. DVD 19,95 €. Blu-Ray 24,95 €. Edition collector 29,95€.



Pour Noël, mettez un peu de douceur et de Japon au pied du sapin !

« Frais et touchant, un manga idéal pour les petits et les grands » **Parole de mamans**

« Le premier manga des éditions nobi nobi ! est charmant ! » **Zoo**

« Une excellente introduction au mode de vie japonais » **BD Gest'**

nobi-nobi.fr

TOME 1 DISPONIBLE EN LIBRAIRIE

Tout, tout vous saurez tout sur le saké

On en rêvait, Kuroda Toshiro l'a fait. Personnage au parcours étonnant, il est un amateur averti de saké qui est apparue au Japon il y a environ 6000 ans en même temps que la riziculture. Propriétaire entre autres du restaurant Bizan à Paris, il a décidé de partager sa passion pour le saké en ouvrant notamment une épicerie-restaurant où il organise des séances de dégustation où les clients peuvent découvrir la diversité de cet alcool fruité qui se marie si bien avec la cuisine. Comme si cela ne suffisait pas, Kuroda-san s'est lancé dans l'écriture d'un bei ouvrage, synthèse de ses connaissances et première bible en français sur le saké. Comme il s'agit d'une boisson subtile, le saké méritait un traitement livresque à la hauteur de ses qualités. L'éditeur a rempli son contrat en accompagnant les textes de magnifiques photos signées Iris L. Sullivan. Pour couronner le tout, de grands chefs ont livré plusieurs savoureuses recettes que le saké bien choisi mettra en valeur. Un joli cadeau à se faire ou à offrir.



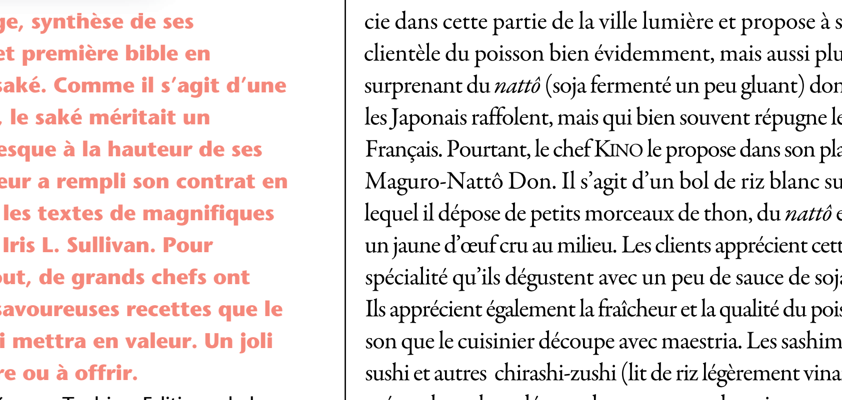
L'Art du saké de Kuroda Toshiro, Editions de la Martinière, 49€.

RESTAURANT A l'aise *comme des poissons* dans l'eau

Depuis 13 ans, Kino Yôichi officie dans le quartier de Passy. Son petit établissement attire les amateurs de poissons crus.

Malgré les apparences, le nom de ce restaurant n'a pas été inspiré par la célèbre marque japonaise *Comme des garçons* dont la première boutique a ouvert dans la capitale française en 1981. Son propriétaire Kino Yôichi a choisi de le baptiser *Comme des poissons* parce qu'il voulait éviter de lui donner un nom banal comme on en trouve tant. Il a aussi décidé de l'implanter dans un quartier où ce genre d'établissement reste rare : le quartier de Passy dans le 16ème arrondissement. Depuis 13 ans, Kino Yôichi officie dans cette partie de la ville lumière et propose à sa clientèle du poisson bien évidemment, mais aussi plus surprenant du *nattô* (soja fermenté un peu gluant) dont les Japonais raffolent, mais qui bien souvent répugne les Français. Pourtant, le chef Kino le propose dans son plat Maguro-Nattô Don. Il s'agit d'un bol de riz blanc sur lequel il dépose de petits morceaux de thon, du *nattô* et un jaune d'œuf cru au milieu. Les clients apprécient cette spécialité qu'ils dégustent avec un peu de sauce de soja. Ils apprécient également la fraîcheur et la qualité du poisson que le cuisinier découpe avec maestria. Les sashimi, sushi et autres chirashi-zushi (lit de riz légèrement vinaigré sur lequel on dépose des morceaux de poisson cru) font le bonheur des habitués du quartier ou d'hommes d'affaires qui se passent l'adresse. Il arrive souvent que les conversations se fassent en anglais, car, parmi sa clientèle, Kino Yôichi compte de nombreux fonctionnaires internationaux qui font le déplacement pour profiter de la cuisine de ce minuscule endroit. On ne compte que 9 places autour du comptoir. Il convient donc de réserver pour être sûr de se régaler. Compte tenu de la qualité, on s'étonne que le patron de *Comme des poissons* pratique des tarifs plus qu'abordables. Les menus de midi sont à 15€ que ce soit les sashimi, les sushi ou le chirashi-zushi. Le soir, il faut compter entre 17,50€ et 28,50€ pour les sushi, entre 14€ et 26€ pour les sashimi, 23,50€ pour les chirashi-zushi et 18€ pour le sushi d'anguille. En outre, son petit établissement rappelle les petits *sushiya* de Tôkyô où le chef découpe sous les yeux des clients le poisson qui fondra bientôt dans leur bouche. Kino Yôichi prend visiblement beaucoup de plaisir à accomplir sa tâche. Toujours concentré, il veut offrir ce qu'il y a de meilleur dans la cuisine traditionnelle japonaise. C'est sa force et il le sait. Tous ceux qui goûtent ses plats s'en souviennent et reviennent régulièrement pour une nouvelle dose de plaisir.





Ozawa Kimie

Ozawa Kimie

PRATIQUE

S'Y RENDRE **24 rue de la Tour 75016 Paris**
Tél. 01 45 20 70 37 - Tous les jours (sauf dimanche midi et lundi). 11h30-14h30 et 17h30-21h (dernière commande 20h30)

LA RECETTE DE YÔICHI, chef de Comme des poissons

Sunomono
(Salade de fenouil et chinchard)

Le Japon, c'est le pays du poisson. Personne ne vous dira le contraire. Les Japonais mangent toutes sortes de poissons, mais il y en a qui ont leur préférence parce qu'il s'agit de produits simples, mais dont le goût est subtil et savoureux.
Il y a d'abord le chinchard *(aji)*, poisson d'été au Japon. Pour choisir de bons chinchards, il convient de s'assurer qu'ils ont les yeux vifs et une belle couleur argentée et bien luisante. Ce poisson peut se préparer de façon différente car c'est un poisson qui se prête parfaitement aux grillades, à la friture, au sushi ou à des salades une fois mariné.
La sardine *(iwashi)* figure aussi en bonne place. Son nom japonais serait dérivé du terme qui signifie faible, car c'est un poisson fragile qui meurt très vite une fois hors de l'eau. On le pêche entre août et novembre, période où ce poisson est le meilleur. Comme le chinchard, il est facile à accommoder. Les Japonais aiment le déguster en sashimi, en friture, en beignet et bien sûr en grillade avec simplement du sel. Il est quasi impossible de trouver un Japonais qui refusera de manger ce poisson.
Il en va de même avec la seiche *(ika)* dont les gens raffolent. On peut aussi bien la manger crue découpée en très fines lamelles semblables à de gros spaghettis. Sous forme de beignet, elle a autant de succès que lorsqu'elle est grillée avec de la sauce de soja. Il ne vous reste plus qu'à vous exécuter.

INGRÉDIENTS (pour 2 personnes)



200g de chinchard
1/2 fenouil
Un peu de vinaigre
Un peu de bouillon de soupe
Un peu de sucre
Un peu de sel

PRÉPARATION

1 - Lever les filets de chinchard, les saupoudrer de sel et les laisser reposer 30 minutes. **2** - Après avoir lavé les filets de chinchard, les tremper dans le vinaigre dilué dans cinq volumes d'eau. **3** - Tailler en julienne le fenouil avant de le mélanger dans le sel. **4** - Après l'avoir laissé reposer une dizaine de minutes, bien rincer le fenouil avec de l'eau. **5** - Le placer ensuite dans la sauce de vinaigre sucré et le bouillon de soupe pour qu'ils macèrent. **6** - Découper les filets de chinchard en bande de 1 à 1,5 cm. **7** - Mélanger le fenouil et le chinchard avant de les servir dans un bol.

Edo Tôkyô Hakubutsukan

Maquette représentant le quartier de Ryôgoku à l'époque Edo. C'est là que le Musée d'Edo-Tôkyô a été implanté près de quatre siècles plus tard.

HISTOIRE Si Edo et Tôkyô m'étaient contés

Le Musée d'Edo-Tôkyô a ouvert ses portes en mars 1993. Vingt ans plus tard, il a réussi à devenir incontournable.

Lorsqu'on se promène dans Tôkyô, il est difficile de s'imaginer comment la capitale japonaise était il y a encore un siècle. A la différence de la plupart des autres grandes villes de la planète, il reste peu de lieux susceptibles de nous éclairer sur ce qu'était la vie dans cette cité qui fut pendant longtemps la plus grande ville du monde à une époque où Paris et Londres rivalisaient pour déterminer celle qui était le véritable centre du monde. Les catastrophes naturelles comme le grand tremblement de terre du Kantô en septembre 1923, les raids aériens de la Seconde Guerre mondiale comme ceux de mars 1945 ont eu raison de la quasi totalité des quartiers. La reconstruction, les chantiers liés à la modernisation de la ville et à l'accueil des Jeux Olympiques de 1964 ont achevé de bouleverser le paysage urbain. Nombre de quartiers qui avaient commencé à se reconstituer après la guerre ont été complètement défigurés par de grands travaux d'aménagement. Certaines rivières ont disparu, les trams ont laissé la place au métro et les autoroutes surélevées ont recouvert les canaux et certains lieux historiques comme Nihonbashi, le pont d'où partaient les principales routes du pays. Dès lors, il a été très difficile pour les habitants de la ville de se forger une identité fondée sur une histoire à laquelle il était difficile de rattacher des lieux. D'autant plus que la capitale a accueilli à partir des années 1950 une très forte population venue de province pour travailler dans l'industrie qui se concentrait autour d'elle. Il n'est donc pas étonnant aujourd'hui que beaucoup de personnes

associent l'histoire de Tôkyô à des lieux comme la gare d'Ueno qui fut pendant des années le point d'entrée des migrants originaires du nord de l'archipel. Il reste bien ici et là quelques vestiges du passé, mais ils ne sont pas concentrés comme ils peuvent l'être dans d'autres capitales du monde. Les rares quartiers qui ont conservé la géographie et l'atmosphère du passé sont vénérés par les Tokyoïtes. C'est le cas du quartier de Shibamata, au nord-est de la ville. Il a d'ailleurs été encensé par le cinéaste YAMADA Yôji qui en a fait le lieu de naissance de son célèbre personnage Tora-san, héros de la série cinématographique la plus longue de l'histoire (48 films) *Otoko wa tsurai yo* [C'est dur d'être un homme !].
Dans ces conditions, on comprend pourquoi les responsables de la ville, en particulier le gouverneur SUZUKI Shun'ichi, ont fini par se dire qu'il fallait combler ce manque et offrir à la capitale japonaise un musée susceptible de répondre au défi d'aider ses résidents à s'approprier son histoire pour en devenir fiers et surtout se sentir partie prenante de son développement. Il n'est pas étonnant non plus qu'on lui ait donné le nom de Edo-Tôkyô Hakubutsukan (Musée d'Edo-Tôkyô) pour bien souligner l'importance de remonter dans le temps. Il n'est enfin pas surprenant que les promoteurs de ce projet aient choisi de l'implanter dans le quartier de Ryôgoku, quartier populaire, dont le pont qui porte le même nom et enjambe la Sumida, joua un rôle important. Il a aussi été rendu célèbre par les estampes. Mais Ryôgoku, c'est aussi le quartier des lutteurs de sumo, élément non négligeable de la culture japonaise. Confiée à l'architecte KIKUTAKE Kiyonori, la réalisation du bâtiment a donné lieu à la naissance d'un lieu qui ressemble à un toit de temple posé sur d'imposants piliers. Il est difficile de passer devant sans l'apercevoir. Ouvert au public le 28 mars 1993, le musée célèbre cette année son vingtième anniversaire. Au cours de ces deux décennies, il s'est imposé auprès du public qui vient régulièrement le visiter pour découvrir ses collections permanentes, mais aussi et peut-être surtout les expositions temporaires qui sont proposées deux à trois fois par an.
Le principe de base des concepteurs du projet était que le Musée d'Edo-Tôkyô soit un lieu convivial dans lequel


Edo Tôkyô Hakubutsukan

La plupart des maquettes mettent en avant le quotidien des anciens habitants de la capitale.

les visiteurs se sentent chez eux afin de les amener à mieux appréhender leur histoire, confie la conservatrice IIZUKA Harumi. S'il y a évidemment de nombreux objets exposés derrière des vitrines en raison de leur fragilité, les responsables du lieu ont imaginé d'inviter les visiteurs à toucher, à expérimenter certaines situations liées à l'histoire de la ville pour que la visite ne soit pas en définitive une expérience abstraite. La reconstitution d'une partie du fameux Nihonbashi dans sa forme originale de 1603 est une des attractions les plus appréciées du musée. Chaque année, des milliers de personnes l'empruntent pour faire un voyage dans le temps à la découverte de la ville. Une des caractéristiques de ce lieu est d'accorder une large place aux reconstitutions qu'elles soient à taille humaine ou qu'elles soient en miniatures. Grâce à elles, les visiteurs ont l'impression de s'immerger dans le passé. "*Les gens aiment beaucoup Nihonbashi, mais aussi Nakamura-za*", explique IIZUKA Harumi en désignant le bâtiment situé en contrebas du célèbre pont. Nakamura-za est un théâtre construit en 1628 dans le quartier de Kyôbashi. C'est là que furent données les premières représentations de Kabuki à Edo. Il fut déplacé à plusieurs reprises avant d'être détruit par les flammes en janvier 1893. Symbole du plaisir, sa présence à l'intérieur du musée est très appréciée car on y donne de nombreuses représentations, notamment de *rakugo* (spectacle humoristique qui date lui aussi du début de l'époque Edo). "*Parce qu'il ne reste quasiment aucun bâtiment de cette période faste de l'histoire de la ville, les visiteurs sont plus enclins à passer du temps dans cette*


Imposant par sa taille et son architecture, le musée a été conçu par Kikutake Kiyonori.



Edo Tôkyô Hakubutsukan

Du 2 janvier au 2 mars 2014, place aux estampes.

partie du musée", confirme la conservatrice avec un peu de regret. Quand on se promène dans les allées, c'est une évidence. Les gens passent beaucoup de temps à observer les maquettes qui reconstituent certains quartiers animés du temps où le shôgun Tokugawa avait réussi à unifier le pays et à imposer Edo comme centre politique par rapport à Kyôto, cité impériale certes, mais qui ne disposait pas du même dynamisme. Les visiteurs sont fascinés par la maquette qui présente le quartier de Ryôgoku et son célèbre pont d'où on pouvait observer les feux d'artifice tirés au-dessus de la Sumida. Ils découvrent ainsi ce lieu où les habitants de l'époque venaient s'amuser et se détendre. Ils sont également ravis de voir la reconstitution du quartier où était implanté le magasin Mitsui fondé en 1683. Le détail de chaque maquette, l'attitude et les gestes des personnages mis en scène donnent lieu à des discussions entre les visiteurs. Les enfants s'amusent à découvrir comment leurs homologues du passé jouaient tandis que les adultes observent la manière dont on traitait les affaires à cette époque. Ensemble, ils peuvent ensuite s'exercer à porter un palanquin. Tout au long du parcours de la visite, les gens peuvent faire des expériences et ils ne s'en privent pas. C'est un des points forts du musée d'Edo-Tôkyô. "*Nous ne voulions pas en faire un musée comme les autres. Nous voulions y ajouter une dimension ludique et participative*", explique Iizuka Harumi. Les rires que l'on entend quand on passe devant l'attraction du porteur confirment ses propos. L'époque d'Edo attire la plupart des visiteurs japonais parce qu'ils s'y identifient davantage en raison des nombreux films et téléfilms qui se déroulent dans le cadre de cette période historique.

Mais le musée ne se limite pas, loin de là, au XVIIème siècle. En poursuivant la visite dans des zones parfois moins mises en évidence, on change de période. Là encore, les concepteurs du musée ont voulu présenter le quotidien des habitants de la ville. On découvre ainsi des intérieurs d'appartements, des boutiques tout en avançant dans le temps pour se rapprocher de notre époque. La conservatrice concède que les visiteurs passent moins de temps dans la partie consacrée à l'histoire moderne de Tôkyô. C'est lié en grande partie au fait que cet espace est moins attrayant. Il est vrai qu'il aborde des moments de l'histoire japonaise beaucoup moins gais que les premières décennies de l'époque d'Edo. Là, on évoque le séisme du 1er septembre 1923, les terribles bombardements de

INFOS PRATIQUES

EDO TÔKYÔ HAKUBUTSUKAN - MUSÉE D'EDO-TÔKYÔ
1-4-1 Yokoami, Sumida-ku, Tokyo 130-0015
Ligne Oedo, station Ryôgoku, sortie A3 ou A4.
Tél. 03-3626-9974 - www.edo-tokyo-museum.or.jp
Ouvert de 9h30 à 17h30 (fermé le lundi).
Entrée : 600 yens. Les guides volontaires se trouvent au rez-de chaussée et au 5ème étage.


Edo Tôkyô Hakubutsukan

Pour pénétrer dans la zone consacrée à l'époque Edo, il vous faudra traverser le Nihonbashi en partie reconstitué.

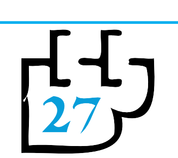
la guerre et les premières années de la reconstruction avec le marché noir qui se développait dans le quartier de Shinjuku. Cela reste tout aussi intéressant et les responsables du musée envisagent des réaménagements pour attirer davantage de personnes dans cette partie un peu désertée par le public. L'autre point fort du musée d'Edo-Tôkyô, c'est sa capacité à organiser plusieurs fois dans l'année des expositions temporaires sur différents thèmes liés à la ville. Elles permettent non seulement de souligner un moment particulier de l'histoire, de mettre sur le devant de la scène telle ou telle personnalité, mais aussi d'exposer différemment des objets qui n'ont pas toujours trouvé leur place dans les vitrines faute d'espace suffisant. Pour célébrer les vingt ans du lieu, une très belle exposition intitulée *Meiji no kokoro* [L'Ame de Meij] composée d'objets, de photos et d'écrits du naturaliste américain Edward Morse a été organisée en collaboration avec le Peabody Essex Museum et le Museum of Fine Arts de Boston. A compter du 2 janvier, les estampes seront à l'honneur jusqu'au début du mois de mars. Il est probable que les visiteurs étrangers viendront nombreux découvrir le "célèbre monde flottant". Il ne faut pas hésiter à prendre un peu de temps pour faire le tour de ce musée plein de très bonnes surprises. La présence de guides volontaires, personnes à la retraite qui connaissent bien l'histoire de leur ville, est un plus. Ils permettent d'aller un peu plus loin dans la découverte des secrets de la capitale, car malheureusement les explications en langue étrangère (c'est-à-dire l'anglais) sont la plupart du temps limitées. Le personnel du musée en est conscient. La désignation de Tôkyô comme ville hôte des Jeux Olympiques de 2020 devrait inciter le musée d'Edo-Tôkyô a accélérer la traduction et la production de contenus à destination des touristes étrangers. En attendant, ne vous privez pas de cette visite enrichissante.

ODAIRA NAMIHEI

ZOOM JAPON

Zoom Japon est publié par les éditions Ilyfunet
12 rue de Nancy 75010 Paris - France
Tél : 01 4700 1133 Fax : 01 4700 4428
www.zoomjapon.info - courrier@zoomjapon.info
Dépôt légal : à parution ISSN : 2108-4483 Imprimé en France
Ont participé à ce numéro : Odaira Namihei, Gabriel Bernard, Eric Rechsteiner, Jérémie Souteyrat, Gianni Simone, Irwin Wong, Ritsuko Koga, Kimié Ozawa, Takako Taniguchi, Elodie Brisson, Yoshié Takano, Rié Tanaka, Miwa Takano, Makoto Sato, Hirofumi Chonan, Marie Varéon (maquette).
Publicité : Kimié Ozawa, Yoshiyuki Takachi.
Responsable de la publication : Dan Béraud

ZOOM ANNONCES



événements

●**Lycee Jean de La Fontaine Section Internationale,** les classes de Japonais organisent des Portes ouvertes. L'occasion de découvrir les modalités pour suivre un enseignement en japonais au lycée et au collège. Samedi 7 décembre 2013 à 10h à l'auditorium du Lycée. www.aafj.org - aafj@hotmail.fr

Dégustation de saké
13-14-15 décembre
dès 16h



Epicerie KIOKO
46 rue des Petits Champs
75002 Paris

" L'âme des cerisiers "
Sawada Shizuko
Tapisserie



Exposition
du 10 au 21 déc. 2013
Vernissage
mar. 10 déc. 17h30 à 20h
Espace Culturel Bertin Poirée
8-12 rue Bertin Poirée 75001
Paris FRANCE
www.tenri-paris.com

divers



Japan Rail Pass
Vente de JR pass par internet
www.jr-pass.fr

emplois

●**Recrutement : Recherche professeurs de français,** expérience exigée, travail à domicile via Skype. Merci d'envoyer votre CV à : info@ensemblefr.com http://ensemblefr.com

Passez vos annonces sur www.zoomjapon.info



フジコ ヘミング
ピアノコンサート

RECITAL DE PIANO
SAMEDI 8 FEVRIER 2014
20h30

SALLE CORTOT
78 rue Cardinet Paris 17è

info / résa : FNAC ou orpheus.creations@gmail.com

cours

●**Stage intensif de japonais pour débutant,** du 22 janvier au 14 mars 2014 Mercredis & vendredis - 19h-21h. 32 heures de cours. 395€ TTC matériel compris. Inscrivez vous dès maintenant sur www.espacejapon.com

logements

●**Paris Fudosan le spécialiste de l'immobilier franco-japonais** à Paris recherche des STUDIOS à louer pour ses clients japonais. Nos services sont GRATUITS pour nos propriétaires. Paris Fudosan 18 rue de Richelieu 75001 Paris 0142868739 service@paris-fudosan.com



Dining with the chef
Rika's Tokyo Cuisine in Turkey

Samedi 21 décembre à 20h10

Rika Yukimasa explore Istanbul à la recherche d'ingrédients et de saveurs locales à partir desquels elle conçoit de nouvelles recettes japonaises.







NHK WORLD TV
– A ne pas manquer en décembre !

NHK WORLD

www.nhk.or.jp/nhkworld/

Reviving Khmer Ikat Silk
La seconde vie de l'ikat khmer

Samedi 21 décembre à 21h10

Zoom sur Kikuo Morimoto, expert de la production textile engagé dans le sauvetage des techniques traditionnelles de teinture et de tissage de l'ikat au Cambodge.







NHK WORLD TV est une chaîne en anglais, disponible en France à travers les fournisseurs suivants:



canal 473



canal 182



canal 680



canal 270



canal 731/732



canal 222